

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Кулашниковская СОШ"(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дубинина О.Н., Фректова И.А.Члены комиссии Соловьев Е.М., Соловьев А.В.,Троцков Е.А., Лупанурин М.А.,Левченко С.С., Дёров А.В.

В присутствии

директора школы  
О.Н. Дубинина, повара Л.П. Ерещанной,составили настоящий проверочный лист о том, что «14» 04  
2015г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского

контроля за питанием обучающихся.

## ВОПРОС

|                                                                                                                                                                           | Да  | Нет |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-му меню; утвержденному руководителем общеобразовательной организации?                                      | ✓   |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |     | ✓   |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                       |     | ✓   |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                           | ✓   |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                         | ✓   |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                    | ✓   |     |
| Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?                                                                                                           | ✓   |     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?                                                                                                                                      |     | ✓   |
| Есть ли замечания по чистоте столов?                                                                                                                                      |     | ✓   |
| Есть ли замечания к сервировке столов?                                                                                                                                    |     | ✓   |
| Теплые ли блюда выдаются детям?                                                                                                                                           |     | ✓   |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?                                                                                         | ✓   |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?                                                                        |     | ✓   |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                |     |     |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | 58  | чел |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | 400 | г   |
| Индекс несъеданности                                                                                                                                                      | 300 | кг  |
|                                                                                                                                                                           | 90% | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой место, соблюдаются  
температура подаваемых  
второй продукт питания  
на тарелке, уборка  
проводится согласно  
санкциону

Подписи членов комиссии:

Левченко Е.С. / Мухоморова И.А. /  
Солнцева Р.В. / Дубинина Е.А. /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «14» 04 2022 г. (указывается дата).

Директор школы



Дубинина

### Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-  
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или  
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации  
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-  
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,  
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-  
ны детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на  
столах, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов  
риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Ко-  
эффициент несъедаемости выражается в процентах.

#### Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

#### Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания,  
анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных ме- по оценке  
выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

W

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

в столовой чисто, аккуратно  
Проведение уборки, согласно  
САНПиН в наличии имеется  
необходимый инвентарь.

Подписи членов комиссии:

Мухоморова М. А.  
Левина Л. А.  
Сидорова Н. А.  
Дорова Н. А.  
Сидорова Е. А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - « 17 » 04 2022 г. (указывается дата).

Директор школы В. К. Дубинин

### Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего кон-  
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или  
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации  
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-  
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,  
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-  
ны детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на  
столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов  
риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Ко-  
эффициент несъедаемости выражается в процентах.

#### Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

#### Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания,  
анализ действующего меню и выявление проблемных позитив;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке  
выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.