

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

БОУ "Кулашское СОШ"(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рубинина О.М. Арестова И.А.Члены комиссии Саломова А.В. Троице С.Д. Курганская
Саломов С.Н., Родов В.В., Кислова С.С.В присутствии директора школы В.А. Рубининой
повара В.В. Еремичевой
составили настоящий проверочный лист о том, что «27» февраля
2025 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. с 1-4 класса

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному 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 поесть 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	28	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	300	кг
Индекс несъедаемости	90%	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой чисто аккуратно,
проверит уборка согласно
санкции. В наличии имеется
необходимый инвентарь

Подписи членов комиссии: *Иванов Е. С.*
Иванов Е. С. *Иванов Е. С.* *Иванов Е. С.*
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «*24*» *02* 202*5*. (указывается дата).

Директор школы *В. Н. Рудин*

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 ме- по оценке
выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ Курганская СОШ(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Дубинина О.М., Арестова И.В.Члены комиссии Соловьева А.В., Премова Е.А.,
Дупацкая М.А., Соловьев С.Н., Дёрове Н.В.,
Кислова С.С.В присутствии директора школы О.М. Дубинина,
пожара В.П. Ермишкина
составили настоящий проверочный лист о том, что «17» декабря
2025г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся. с 5-11 классов

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 поесть 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 (ха- лат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	60	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	410	г
Общая масса несъеденной пищи	300	кг
Индекс несъедаемости	901	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой школы соблюдается температура нагрева пищи, продукты подаются на тарелке, уборка проводится согласно санитарии

Подписи членов комиссии: *И.В. Дурдина / А.А. Артюхов / С.В. Савельев / Е.Н. Соколов / М.В. Дурдина / А.А. Артюхов / С.В. Савельев / Е.Н. Соколов*
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «24» 02. 2025 г. (указывается дата).

Директор школы *Е.Н. Дурдина*

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены 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. Коэффициент 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.