

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Землянская СОШ"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бятекина Ю.Б.

Члены комиссии  
Бучар О.В. - председатель ред. комиссии  
Кашинская О.Г. - член ред. комиссии  
Чернышова Т.В. - член ред. комиссии  
Михайлова А.И. - член ред. комиссии

В присутствии кебара и директора

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» ноября 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

**ВОПРОС**

	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		<input checked="" type="checkbox"/> нет Заб.и.и
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	23	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	540	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

~~предложить~~ ~~смажировать~~ ~~горечи~~ ~~завтраки~~  
~~и обед.~~ ~~Далее~~ ~~была~~ ~~ознакомлена~~ ~~с~~ ~~меню~~  
~~вышеуказанной~~ ~~в~~ ~~общем~~ ~~рач~~ ~~контрольном~~ ~~бюджете~~  
~~сидит~~ ~~кредит~~ ~~бюджет~~ ~~завтрак~~ ~~вкусной~~ ~~горечи~~  
~~все~~ ~~соответствует~~ ~~нормам~~ ~~санкции~~ ~~Дети~~ ~~с~~ ~~уровнем~~  
~~высоким~~ ~~или~~ ~~максимум~~ ~~содерж~~  
~~в~~ ~~статке~~ ~~чисто~~ ~~тепло~~ ~~столов~~ ~~и~~ ~~сташечки~~  
~~кредитом~~ ~~двар~~ ~~и~~ ~~кредитной~~ ~~работник~~ ~~в~~  
~~спец~~ ~~службе~~ ~~Заместитель~~ ~~нет~~

Подписи членов комиссии:

*[Handwritten signatures]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Директор МОБУ "Землянская СОШ" / Семилетова О.В.*



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «12» 11 2024 г. (указывается дата).

### 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:

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

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