

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ Жилинская осш

1 класс

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Болотина Г.А.

Члены комиссии Михайлова А.И. - член ред. комиссии  
Наконечная Д.П. - член ред. комиссии  
Чижарева Т.В. - член ред. комиссии

В присутствии кебара и директора школы

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» марта 2025 г. 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?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	да	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	19	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	550	г
Общая масса несъеденной пищи	9620	кг
Индекс несъеданности	1	%



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

предложить организовать горячие завтраки для учащихся. В столовой заранее выложено меню: каша овсяная, бутерброды, чай, кофе, сок, фрукты, хлеб и макаронные изделия. Для горячих напитков использовать кипяток. В обеденный зал, чистый, теплый, уютно обставленный, перенести банкетный заловый стол.

Подписи членов комиссии: *Мухоморова* *Иванова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор МБОУ «Землянская СОШ» *А. С. Сидорова*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - 12 03 2025 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 столов, 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.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ "Зиминская СОШ"

5-9 класс

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Башкина Г.В.

Члены комиссии Михайлова А.И. - член ред. комиссии  
Начальная О.Т. - член ред. комиссии  
Чершарова Т.В. - член ред. комиссии

В присутствии директора и повара

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» марта 2025 г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	да	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		нет таких детей
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		нет таких детей
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да	
Все ли дети моют руки перед едой?	да	
Все ли дети едят сидя?	да	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	да	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		нет
Есть ли замечания по чистоте столов?		нет
Есть ли замечания к сервировке столов?		нет
Теплые ли блюда выдаются детям?	да	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		нет
Число детей, питающихся на данной перемене	18	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	390	г
Общая масса несъеденной пищи	0,25	кг
Индекс несъедаемости	1	%



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

~~предложить ограничивать горячие напитки.~~  
~~Зерные введены ежедневное меню, кефирное~~  
~~блюдо. На завтрак было картофельное пюре,~~  
~~котлет из курицы, хлеб пшеничный. Море крушеное,~~  
~~рассыпчатое, салат в меру сладкий, хлеб свежий.~~  
~~Кухонной работницей накрывается стол. Дети просят~~  
~~добавку.~~  
~~Самостоятельное питание в столовой удовлетворительное.~~  
~~Чистота вполне. Температуры нет.~~

Подписи членов комиссии: Мухомов Н.И. - Юр.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

директор МОБУ "Земляничная школа" В.В. Смирнов В.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «12» 03 2025. (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.