

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
*МБУ «Школа Соль-Илецкого муниципального округа»*

(наименование образовательной организации) (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Артамасцева Е.А.

Члены комиссии Денисенко В.А.

Скако А.С.

В присутствии зап. директора по УХР Фаталовой И.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» июль  
 2015г. в 1 смену, на 1 перемена проведено мероприятие родительского  
 контроля за питанием обучающихся.

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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	590	г
Общая масса несъеденной пищи	2855	кг
Индекс несъедаемости	11	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Запечатать кем

Подписи членов комиссии: Анна Олег Силько

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Фото ит фразы

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравья» - 22 мая 2025 г. (указывается дата).

#### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

*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 закрывания  
на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации  
факторов риска снижения восприимчивости 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.