

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**

*ИБРУ Ксения*

---

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ракицкая Марина Юрьевна  
 Члены комиссии Колесова Мария Стасовна  
Ананьева Юлия Владиленовна

---



---

В присутствии Романук А.А - зав. столовой

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» декабрь  
2024 г. в I смену, на I 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	<u>163</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>470</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>645</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>84%</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Мыши руки перед и после еды. лучше не есть  
шашлык! Поведение информационной шашлык  
и мыши руки перед едой!» Проведение комиссии  
рекомендаций «Пицца с грибами по времени  
руки.*

Подписи членов комиссии:

*Петр Михаил Анф-*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Анна Ильинская*

*Донецк -*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «19» 12 2024 г. (указывается дата).

### **Расчет коэффициента несъедаемости**

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организаций, 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.