

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
МАОУ "Борисово-Знаменская ООШ"

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Корнилова И. Я.

Члены комиссии Лихачев Т. А., Манюта О. В.,  
Петрова О. В.

В присутствии директора школы Баночкина  
Ульяна Петровича  
 составили настоящий проверочный лист о том, что «13» сентябрь  
2013 г. в I 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 организаций?	+	
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	4	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	590	г
Общая масса несъеденной пищи	9120	кг
Индекс несъедаемости	10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендации г. инициативы становятся  
кем.

Подписи членов комиссии:

*Людмила  
Волкова*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Глеб НИ Галинин.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравья» - «  » 2022г. (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.