

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

МБОУ «СОШ №137. Орск»

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Турова Р.М.

Члены комиссии Ковалева А.Ю. зам. зав. столовой, Торчинов О.В. зам. директора

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» ноября 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие **внутреннего 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	110	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	690	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	2,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

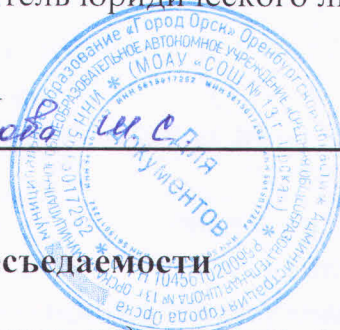
Продолжить работу по привнесению культуры  
поведения в школьной столовой.  
Классными руководителями продолжить просве-  
тительскую работу с детьми о важности и  
уровне пищи, правилах личной гигиены.

Подписи членов комиссии:

*А* *С*  
*М*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Капаров*



### 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.