

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МСОАУ, сорта 13 г. Орска(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Синицова Е.Н.Члены комиссии Журавлева Н.С., отв. за питание,
Берегаева Ю.А., горничная 8^б класса,
Акуличина Е.В., горничная 3^а класса,
Адракина Ирина Р.З., горничная 7^б класса.В присутствии члена - бригадир буфетного зданиясоставили настоящий проверочный лист о том, что «№ 1 мая 2025 г. 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 перемены (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 перемены	166	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510	г
Общая масса несъеденной пищи	3	кг
Индекс несъедаемости	3,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

занесенный в чист.

Подпись членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

А.М. Малыгина

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «10 июль 2025 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 накрываания 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.