

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

### по проведению внутреннего контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Журавлева И.С.

Члены комиссии Сутягин Г.А., Тарасова Р.М., Смурягин В.В.,  
мед. сестра - Новикова С.Ю.

В присутствии повара - бригадира Лукошечной Э.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «9» декабря 2024г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие внутреннего контроля за питанием обучающихся. 1-4 кл.

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	173	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	614	г
Общая масса несъеденной пищи	31	кг
Индекс несъедаемости	2,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*классными руководителями провести беседы с детьми о пользе молочной кухни, как обязательного компонента в ежедневном меню.*

Подписи членов комиссии:

*[Handwritten signatures]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

*[Handwritten signature]*



### 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.