

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Житненская СОШ»

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бакшенязов Ю.В.

Члены комиссии Мурзагулова А.А., Дюсаяева Л.Н.,  
Шейнбаева Т.А., Мусинарсланов Ф.З.

В присутствии Шокира Маргомаева А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «9» апреля 2024г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС  | Да                                  | Нет                                 |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?   |                                     |                                     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Все ли дети моют руки перед едой?   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Все ли дети едят сидя?  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли замечания по чистоте столов?  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли замечания к сервировке столов?  |                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Теплые ли блюда выдаются детям?   |                                     |                                     |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?   | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?  | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Число детей, питающихся на данной перемене  | <u>35</u>                           | чел                                 |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | <u>535</u>                          | г                                   |
| Общая масса несъеденной пищи  | <u>1,4</u>                          | кг                                  |
| Индекс несъедаемости  | <u>7,5</u>                          | %                                   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*соответствует требованиям меню*

Подписи членов комиссии:

*Евг. М.- Дрозд Уст. Лис -*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

### 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.