

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

МБОУ СОШ №14  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мадченко О. М.

Члены комиссии

Клюшкова В. А., Дегтярёва О. Н.

В присутствии Шоловой А. Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «Н» 03  
2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие  
родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		-
3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		-
4) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
5) Все ли дети моют руки перед едой?	+	
6) Все ли дети едят сидя?	+	
7) Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	+	
8) Есть ли замечания по чистоте посуды?		-
9) Есть ли замечания по чистоте столов?		-
10) Есть ли замечания к сервировке столов?		-
11) Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
12) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
13) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		-
Число детей, питающихся на данной перемене	113	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	446,6	г

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*При проведении контроля нарушений не выявлено.*

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации.

*Трачкова А. Н. [подпись]*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «11» 03 2024 г. (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.