

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ «Волжская СОШ»
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии Дубровина Татьяна Геннадьевна

В присутствии попева Григорьевой Н.П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» 04
2025г. в 1 смену, на 3 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	✓
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?	- ✓
Число детей, питающихся на данной перемене	16
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	600
Общая масса несъеденной пищи	0,25
Индекс несъедаемости	4,68%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
защитный и профилактический
меню содействовать здоровью Дети дошколь
ног

Подписи членов комиссии: Руденко

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания
здоровья» - «14» 04 2025 г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего
контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности
неэффективности системы организации питания в организации, полноты ре
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здоров
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личн
ны детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрь
стола, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации д
риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их корре
эффицент 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 и
анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по
выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.