

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ № 146
 (наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Решетова О.Р.

Члены комиссии: Соловьева Т.П.
Иванов О.В.

В присутствии Учитель Н.В., зав. столовой

составили настоящий проверочный лист о том, что «07» 11 2025 г. в 2 смену, на 5 перемене 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 поест 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	<u>164</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>80</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>1087</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>6,6</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Комиссия имеет работу столовой удовлетворительной. Зав. столовой организует контроль за качеством и количеством

Подписи членов комиссии:

[Подписи членов комиссии]

С справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации:

[Подпись представителя]

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»
- «02» 11 2019 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости²

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.