

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

Курумочская СОШ - филиал МАОУ «Журмановская ООШ»(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бонова Анастасия Валентиновна  
Члены комиссии Бонова И.В.  
Зубикова Т.И. Зубикова О.В присутствии Новака Черниковой С.В. Меркушевсоставили настоящий проверочный лист о том, что «10 октября  
2013 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Не
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?	<input checked="" type="checkbox"/>	
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?	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 лицью раздачи)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>24</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0,010</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*В зале гимназии № 10 декабря 2023 г.  
занесенной в национальную базу данных  
классы готовят блюда суперменю.  
тистической речью. Все гастрономы,  
стали накрываться для 5-7 классов до  
прихода детей. Члены комиссии  
заслушавшиеся пересел в зале.*

Подписи членов комиссии:

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 организаций, 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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса отходов (кг)}}{\text{масса выпущенных блюд (в кг)}} * 100\%$$

#### 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» - требуется немедленная коррекция мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекция действующего меню.