

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ «Новоурагская СОШ Ч

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Хасанова Ирина Павловна

Члены комиссии Золотых Надежда Андреевна  
Ланцева Анна Михайловна

В присутствии Корячкиной А.Н. и Павленковой С.К.

составили настоящий проверочный лист о том, что «17» октября 2022г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	L	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	L	
Все ли дети моют руки перед едой?	L	
Все ли дети едят сидя?	L	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	L	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		V
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть ли замечания к сервировке столов?		V
Теплые ли блюда выдаются детям?	L	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	L	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		L
Число детей, питающихся на данной перемене	51	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	660	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	7,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Провести анкетирование детей и родителей  
по вопросам организации (рекомендации)  
школьного питания

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

 Ибрагимов А.А.

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.