

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МБОУ «Ивановская ООШ» имени Сивакова И.П.**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Столбушкиной И.И. - директор школы,  
 Члены комиссии Лубашевской Т.А. - учитель нач. классов,  
Андреевской Т.И. - родитель уч. с кл. Шеховой И.И.  
родитель уч. с кл. 5 кл., Лубашевской Л.А. - председатель  
ред. комитета

В присутствии повара Лубашевской Т.А.  
завхоза Тереховской Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» 12  
 2017 г. 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>9</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>590</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>0</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

*И. Столбаушкина З.И.*  
*Дубинин Александр И. Дубинин*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*И*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*И*» *12* 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.