

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского  
контроля в школьной столовой  
МОАУ «СОШ № 43 г. Орска»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Бучыгина Е. В. - директор  
Члены комиссии Семидинов В. В. - ответственный за питание  
Черкасов В. В. - член комиссии

В присутствии повара - бригадира Власов Е. Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» апреля 2025 г. в 5 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?                                       | ✓  |     |
| 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 | 195  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню  | 500  | г   |
| Общая масса несъеденной пищи               | 10   | кг  |
| Индекс несъедаемости                       | 10,2 | %   |

### 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.

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*администрации школы продолжить систематическую работу по мониторингу за качеством питания в школе.*

Подписи членов комиссии:

*Смирнов Е.В. Григорьев*  
*Смирнов Е.В.*  
*Смирнов Е.В.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «22» *сентября* 2024г. (указывается дата).