

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ № 12, г. Новосибирск, Ленинского р-на

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Трифимова В.А., Козлова Т.А.

Члены комиссии Брагинаева С.А., Чернышова Н.В.

В присутствии зав. столовой Костянской Н.В.

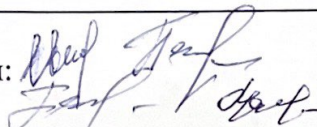
составили настоящий проверочный лист о том, что «12» марта 2014г. в I смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС                                                                                                                                                                    | Да                                  | Нет                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?                                       | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| 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 линию раздачи)?                                                                        | <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                | <u>109</u>                          | чел                                 |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | <u>440</u>                          | г                                   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | <u>1,9</u>                          | кг                                  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      | <u>3</u>                            | %                                   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

замечания отсутствуют

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «14» сентября 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.