

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ за декабрь**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
МАОУ Тоцкая СОШ им.А.К.Стерелюхина  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директора Рыжкова В.К.

Члены комиссии зам.директора В.Р. Скабёлкиной Т.В.

специалиста ОТ Карасевой Е.В.

В присутствии Засенко О.Н. родитель 7г класс


составили настоящий проверочный лист о том, что «03» декабря 2024г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

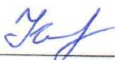
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая 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 поесть 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	120	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	г
Общая масса несъеденной пищи	5,500	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Председатель комиссии Рыжков В.К. 

Подписи членов комиссии:

 Скабёлкина Т.В.

 Карасева Е.В.

---

### 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 де