

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МОАУ «СОШ №6г. Новотроицка»**  
 (наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии ЗДВР Веденых АЮ

Члены комиссии соч. уч. Родионова О. О.

род. конс. Чечетова С.И.  
Преподаватель СА

В присутствии дир. производств. Егорова М.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» июня  
2024 г. в I смену, на IV 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	<u>120</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>210</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>0</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Зашечкин Нем.

меню соот- ет заявленному

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Одеркова М.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравоохранения» - «В» мая 2024 г. (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.