

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МОАУ «ООШ № 20 станция Губерля»**  
 (наименование образовательной организации)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Табуркина З.З.  
 Члены комиссии Суетанова Р.И., Ардаева М.И.,  
Итербинина Т.В., Кусюкова С.Р.

В присутствии Объянникова С.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» апреля  
 2021г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского  
 контроля за питанием обучающихся. Завтрак 1-4 кл.

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	15	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	9658	г
Общая масса несъеденной пищи	9620	кг
Индекс несъедаемости	8,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Меню соответствует нормам  
СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Таберешина З.З.  
Кудрякова В.Р.  
Сидорова Л.И.  
Ильвердина Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Байбулатова Р.Р.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «18» 04 2018г. (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.