

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
 Дмитриевского филиала МОБУ «Новоалександровская СОШ»  
 (наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Горбачева А.С.  
 Члены комиссии Жиличина М.А., Тверицкая Е.М.,  
Резуха О.В., Чеснокова О.В.

В присутствии ответственного за питание

составили настоящий проверочный лист о том, что «27 февраль 2023 г. в 1 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)?	таких нет	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	таких нет	
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	10	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	530	г
Общая масса несъеденной пищи	0,5	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*включить в меню блюда салаты*

Подписи членов комиссии: *Ларина Рейна Федоровна*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: *Горбачев А.С. зав. учреждения*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравья» - «27» 02 2025г. (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 пакрывания 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.