

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МОАУ «ООШ № 26 г.Орска»**  
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе: три члена.

Председатель комиссии: Болмошова О.Н.

Члены комиссии –  
Кабзарук О.Ф., Зайцева С.С.

В присутствии шеф-повара Песчаной В.В.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «25» 10 2024г.  
в I смену, на I перемене проведено мероприятие внутреннего контроля за  
питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурия, 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?		+
Тёплые ли блюда выдают 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	75	
Масса всех блюд на одного ребёнка по меню	526	
Общая масса несъедобной пищи	0,9	
Индекс несъедаемости	2,3	

Подписи членов комиссии:

*[Handwritten signature]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы *[Handwritten signature]* Е.В. Пшанова

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «25» 10 2024 г. (указывается дата)

### Расчёт 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 приёма пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приёме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчёта:

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