

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
МАОУ „Нуребековская ссш“

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Далекова О. Г

Члены комиссии Чекарина Т. В., Бородина И. А., Абзакова В. Д.  
Гуреева М. Г.

В присутствии рассчитывает (представляет) Светлана Гарифзянова  
Арениной Е.Ю., Чесноковой Т.В.  
 составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября 2014  
20 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)?	не требуется	
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	43	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Занесенное меню, Рекомендуется меню.

Подписи членов комиссии: Дир /Дарсасова О.Р/ Илья /Чеснокова Т./  
Раду /Рудольф И.Т/ Пав /Мещеряков В.В/ Проф /Броворота Г.А/  
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Дир

Филиппов /Дрессенко Е.Р/  
Левчук /Кефалаков Т.В/

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «15» 11 2024г. (указывается дата).

### **Расчет коэффициента несъедаемости**

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организаций, 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.

## Приложение 3

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
МНОУ „Наревская СОШ“

(наименование образовательной организации)  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Данилов О.Г.

Члены комиссии Чеснокова Т.В., Прокорова И.А., Мишурин В.В.,  
Фролова М.Т.

В присутствии членов Совета родителей Наревской  
СОШ, Чесноковой Т.В.  
 составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября  
2014г. 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)?	не требуется	
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	54	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	880	г
Общая масса несъеденной пищи	2,3	кг
Индекс несъедаемости	7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Заделенный меню. Декларирующей весом*

Подписи членов комиссии:

*Г.В., Фурк - Фуркаев А.И./Минчуро В.В./Пурат Муратов*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*Федорова /Федорова Е.Ю/  
Мерз - Мерзекова Г.В/*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здравья» - «15» 11 2022г. (указывается дата).

### **Расчет коэффициента несъедаемости**

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организаций, 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 вос требованности 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.