

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой  
Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения  
«Верхневязовская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Светлана Владимировна Захарова

Члены комиссии Николай И.Б.  
Анна И.Б.

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» марта  
2025 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие  
родительского контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС  | Да        | Нет                     |
|---|-----------|-------------------------|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-<br>му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной<br>организации?                                       | ✓         |                         |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-<br>хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,<br>фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |           | <u>нет</u><br><u>да</u> |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,<br>муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?  |           | <u>нет</u><br><u>да</u> |
| 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 (ха-<br>лат, головной убор)?  | ✓         |                         |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-<br>ние (через буфет или линию раздачи)?   |           | ✓                       |
| Число детей, питающихся на данной перемене  | <u>38</u> | чел                     |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | <u>50</u> | г                       |
| Общая масса несъеденной пищи  | <u>0</u>  | кг                      |
| Индекс несъедаемости  | —         | %                       |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

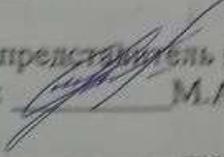
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:  Ефимова Екатерина Петровна,

Члены комиссии:  Нениукова Мария Викторовна,

 Агеева Татьяна Викторовна

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:  М.А. Витченкова

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г. (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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \times 100\%$$

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.