

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ № 11 Гастрегек

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Гасенко О.Т.

Члены комиссии Асбакова М.К.

Киселевина В.В.

В присутствии Пашовой Г.Н. - соискателя места

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» марта 2015 г. в 1 смену, на 3 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)?	✓	
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	<u>200</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>570</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>8</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>0,04</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Частично заменить мебель в буфете на зал.

Выводы: - Установить правила личной гигиены обучающихся со стороны;

- У сегрегированных столовой членов
одежда

Подписи членов комиссии: Григорьев А.М. Смирнов А.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

С.В. Иванова

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здравья» - «18» 03 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 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.