

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МДОУ "Зеркоотропская СОШ"  
(наименование образовательной организации)(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Труженкова Н.И.

Члены комиссии Лубовкина О.С.

Зайцева А.В.

Мерзлякина Е.Г.

В присутствии повара Журиловой Б.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что « 18.10 »  
20 23 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?                                       | Да |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |    | Нет |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?   |    | Нет |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?   | Да |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?   | Да |     |
| Все ли дети едят сидя?  | Да |     |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?  | Да |     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?  |    | Нет |
| Есть ли замечания по чистоте столов?  |    | Нет |
| Есть ли замечания к сервировке столов?  |    | Нет |
| Теплые ли блюда выдаются детям?   | Да |     |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде   | Да |     |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| (халат, головной убор)?  |     |      |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? | Нет | Нет  |
| Число детей, питающихся на данной перемене   | 90  | Чел. |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню  | 525 | г.   |
| Общая масса несъеденной пищи   | 2   | кг.  |
| Индекс несъедаемости   | 4   | %    |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---



---



---



---



---

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

**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:

$$\frac{2}{42,25} \times 100 = 4$$

Коэффициент несъедаемости =

4%

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 снижению выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.