

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ ЛУП

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 4 человек

Председатель комиссии: Денисенко Ольга Сергеевна

Члены комиссии: Михайлова Нина Александровна,  
Тутова Светлана Ивановна,  
Гавришина Ольга Владимировна

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что « 18 » апреля 2024г.  
в II смену, на II 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 обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	✓	
Все ли обучающиеся едят сидя?	✓	
Все ли обучающиеся 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	113	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510	г
Общая масса несъеденной пищи	2,3	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Придерживаться технологии приготовления.  
В картофельном пюре меньше жирности + добавить масла  
Найти альтернативные варианты для приготовления блюда.  
В котлетах больше мяса чем жира должно быть.  
В супах мало картофеля, много жирности

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица муниципальной образовательной организации, подведомственной департаменту образования мэрии города Новосибирска: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в программное средство «Мониторинг питания и здоровья» - «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>2</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:

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

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.