

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

*МБОУ "Школа № 4" г. Ижевск*

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: *2 члена*

Председатель комиссии *Князева Н.Н.*

Члены комиссии *Князева Т.А. - учитель 5 класса*  
*и учитель 4 класса, Князева Н.Н. - родительский*  
*учитель 9 класса, ВДВ Р.В. Вяткина*

В присутствии *лектора Тулумской А.И.*

составили настоящий проверочный лист о том, что «*17*» *апреля*  
20*24* г. в *1* смену, на *1* 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)?		<i>нет</i>
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 поест 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	<i>53</i>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<i>530</i>	г
Общая масса несъеденной пищи	<i>2,300</i>	кг
Индекс несъедаемости	<i>8,3</i>	%

Подписи членов комиссии: *Александр Ковалев*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Директор МБОУ "Школа № 1" Демидов И.В. Хвостов*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» апреля 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:

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

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.

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ № 4 г. Ижевск

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 2 человека

Председатель комиссии Сидорова И.И.

Члены комиссии Корсаков М.А. - старший ученица 5 класса  
и ученица 7 класса, Сидорова И.И. - родительница  
ученика 9 класса, ЗДВВ О.В. Волынецкая

В присутствии повара Телушиной А.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «И» сентябрь  
2024г. 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)?		нет таких детей
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	44	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	700	г
Общая масса несъеденной пищи	3,225	кг
Индекс несъедаемости	9,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Выявить необходимость за бюджетом!*

Подписи членов комиссии: *Михаил Коп*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*Директор МБОУ «СШ № 1» Алексей У. В. Колесов*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «17» апреля 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:

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

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.