

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ № 189

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловей Елена Михайловна

Члены комиссии: Соловей Елена Михайловна

Щежова Руслана Александровна

Олейникова Ана Леонидовна

В присутствии Смирновой Натальи Алексеевны

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» октября 2026г. в 2 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?	✓	
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?	✓	1
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	220	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	4,4	кг
Индекс несъедаемости	4	%

исправлено
верно Соу

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Стуча в столовой был в пятнах от еды (один)

Посоветовать стуча, так как сколоты углы.

Скорректировать меню: убрать пельмени, убрать салат картошка + соевый соус.

Добавить в меню фрукты, молочку, соки.

Подписи членов комиссии:

Е. В. И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Иванов Е. В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»
- «13» 10 20 26 (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости²

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.