

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ №4**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

Школа №10

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Федорова Ю.И.

Члены комиссии Жилина Е.Б.; Соколова В.В.

В присутствии Зам. директора по ОУ

составили настоящий проверочный лист о том, что «да» анкету докум. 2014г. в I смену, на 14 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)?		Решить да нет
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		Решить да нет
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	62	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	950	г
Общая масса несъеденной пищи	1,5	кг
Индекс несъедаемости	2,35	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Зрительно оценить качество  
обучения по тем же уровням.*

Зам. школы: *ДК*  
*Особо здр.*

Подписи членов комиссии:

*Степанов Ю.Н.*  
*Дашин Е.В.*  
*Конюхова В.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:



*Дашин Е.В.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «*2021*» *2021* г. (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;