

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ Приволжненская СОШ № 5-9 класс

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: З.Ф. Тайбова - отв. за питание

Члены комиссии

В.А. Дергачев - председатель Совета родителей

О.А. Косачева - член Совета родителей

В присутствии А.А. Травинной - директор МОБУ

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» апреля 2025 г. в 7 смену, на 3 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?	+	
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	6	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	420	г
Общая масса несъеденной пищи	0,338	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

оценка положительная
рекомендаций нет

Подписи членов комиссии:

Григорьев А.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: ✓

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «18» апреля 20 25 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 коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса съеденной пищи (кг)}} \cdot 100\%$$

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.