

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОБУ "Триовинская ООШ" в 5-9 км

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Э.Ф. Тайдарова - отв. за питание

Члены комиссии

В.А. Воронин - председатель Совета родителей

Л.П. Филиппова - член Совета родителей

В присутствии Л.П. Тираловой - директор МОБУ

"Триовинская ООШ"

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» февраля 2025 г. в 2 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)?		0
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		0
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	6	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	370	г
Общая масса несъеденной пищи	0,230	кг
Индекс несъедаемости	10	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендуется нет. Оценка положительная

Подписи членов комиссии: Татьяна Давид Деев

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: ИП

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «24» февраля 2025 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:

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

#### 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.