

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ  
по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОБУ «Гавриловская СОШ»

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии Сарженовой Л.В.

Члены Комиссии

Андреева М.А -

Кобыкина И.В -

Каднищева В.В -

В присутствии повара Мокреусовой Н.Ф.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 14 » сентября 2023 г  
на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за  
питанием обучающихся.

№п/п	вопрос	да	нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором общеобразовательной организации?	+	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидозом, пищевая аллергия)?		+
3	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		+
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
5	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
6	Все ли дети едят сидя?	+	
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
9	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
10	Есть ли замечания к сервировке столов?		+
11	Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет, линию раздачи)?		+
14	Число детей, питающихся на данной перемене	<u>22</u>	чел.
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г.
16	Общая масса несъеденной пищи	<u>0,5</u>	кг.
17	Индекс несъедаемости	<u>4,5</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия  
рекомендует: замечаний нет.

### 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 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*

*Необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%.*

Коэффициент несъедаемости =

4,5 %

Коэффициент	Интерпретация
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