

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МАОУ СОШ №2 п.Новоорск**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 4

Председатель комиссии Мирдич Ю.Р

Члены комиссии : Кожевникова Н.И., Литвинова Е.А., Иванова О.И

В присутствии ответственного за организацию школьного питания Сулеймановой И.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» сентября 2023г. в 1 смену, на 1 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 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	349	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	510	г
Общая масса несъеденной пищи	9	кг
Индекс несъедаемости	5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Же каше давать варенье, отличающееся  
в сравнении с прежним вкусом, чем варенье.

Подписи членов комиссии:

*Н. Кондратьев* *Л. Литвинова* *Г. Шай*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Сусеевская И.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «12» сентября 2023 г.

### 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;

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.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
**МАОУ СОШ №2 п.Новоорск**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 4

Председатель комиссии Мирдич Ю.Р

Члены комиссии : Кожевникова Н.И., Литвинова Е.А., Иванова О.И

В присутствии ответственного за организацию школьного питания Сулеймановой И.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» сентября 2023г. в 1 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 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	223	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	540	г
Общая масса несъеденной пищи	12	кг
Индекс несъедаемости	9,9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Дети все все делают руки перед едой,  
кашу ели плохо, выпивка вкусная, много  
едят жидк., потому что съели.*

Подписи членов комиссии:

*Н. Коноф* *Л. Литвинюк*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «13» сентября 2022 г.

### 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;

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.



## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ №2 п.Новоорск

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: 4

Председатель комиссии Мирдич Ю.Р

Члены комиссии : Кожевникова Н.И., Литвинова Е.А., Иванова О.И

В присутствии ответственного за организацию школьного питания Сулеймановой И.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» сентября 2023г. в 1 смену, на 4 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?	+	ст
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	167	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	650	г
Общая масса несъеденной пищи	8	кг
Индекс несъедаемости	7,3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Старшая школа кушают хорошо,  
порции соответствуют норме, доставляют  
есть.

Подписи членов комиссии:

*Н. Коню Л. Липович Я. М.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

*[Подпись]*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «14» сентября 2022г.

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего кон-  
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или  
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации  
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-  
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,  
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-  
ны 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. Ко-  
эффициент 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.