

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ № 212

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Лебачева Елена Сергеевна

В присутствии Овчинник А.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «3» октября 2017г. в II 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	100	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ 212

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: 1

Председатель комиссии: Назаркина Н.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Назаркина Н.В. Бургова А.Э. Зав.ст.  
Олейник А.А.

В присутствии Буровой А.Э. Зав.столовой

Варонцевой М.А. зам. дир. по ВР.

составили настоящий проверочный лист о том, что «8» 10 2024 в 1 смену, на 1-4 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? <u>только те классы</u>	✓	✓
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 <u>линию раздачи</u> )?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене <u>126; 105; 84; 84</u>		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню <u>593; 533; 533 2</u>		г
Общая масса несъеденной пищи <u>80% пища не съедена,</u>		кг
Индекс несъедаемости <u>дети не пробуют блюда.</u>		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Еда горячая, вкусная, соответствует меню.  
Предложить: комплексный анализ организации, введение изменений в график питания, обеспечение санитарского обслуживания в программу мероприятий по контролю поведения учителей в школьной столовой и улучшение добротечательности

атмосфера между учителями, учениками и работниками столовой:

- Учителя нач. классов совместно питаются вместе с классом (привлекают детей готовить блюда, берут дискуссию о питании, держат руки перед собой)
- Организовать стол нетрокутья тарелок "За перемены (8-9 кл.); За перемены (10-11 кл.) при участии дежурного учителя.

Подписи членов комиссии:

- Две предотвращение вербовки учащихся готовки еда и вывешивать наглядные установки (зона ответственное естество. Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:
- Выдавать в зале столовой зону для старших классов в зоне буфета две разделенные для старшеклассников. Подписать Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

- «\_\_\_» \_\_\_ 20\_\_\_ (указывается дата).

- Дежурных учителей кормить бесплатно.
- Создать видеоролики с участием учащихся о пользе правильного питания.

### 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.

Зеленая Н.В.  
Буфорова А.Е.