

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

### по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: Шикова Д.В.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии Шикова Д.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» мая 2014 г. в 1 смену, на 2 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	94	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	400	г
Общая масса несъеденной пищи	4,5	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Усилить дезинфекцию на пересеклах. Во время приема пищи обучающимся

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: Фемиева Е. А.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии Олейник А. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «15» января 2025 г. в 1 смену, на 2 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	83	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	400	г
Общая масса несъеденной пищи	5,2	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Усилить контроль за тем, чтобы обучающиеся моли руки перед едой. Приходить к классу

С Моем руководством со своими классами  
(мат. школа) вовремя чтобы все дети уже  
Я сам покушать на перемене

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»  
- «20» сентября 2015 (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>2</sup>

*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

(наименование образовательной организации)  
(основании)

Комиссия в составе: Васова О. А.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

В присутствии Айман А. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» февраль 2015 г. в 2 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	112	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	400	г
Общая масса несъеденной пищи	5,9	кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

классным руководителям контролировать, чтобы все обучающиеся мыли руки перед приемом пищи.