

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

ЦДОУ, Коммунаровская ДШ № 4

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Баженикова А.А. - учитель

Члены комиссии Родкина И.И. - учитель, директор школы  
Локтева В.И. - председатель родительского комитета

В присутствии директора школы Волковой С.Н.,  
повара Кривой Р.П.

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» февраля 2025 г. 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)? |     | нет<br>детей  |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?   |     | нет<br>детей  |
| 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)?  |     | нет<br>буфета |
| Число детей, питающихся на данной перемене  | 8   | чел           |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 580 | г             |
| Общая масса несъеденной пищи  | 0   | кг            |
| Индекс несъедаемости  | 0   | %             |



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

*Баженикова Е.Н.* *Резубина И.Н.* *Моктева В.С.*  
*В. Поф.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*И.И. Мисюкова И.И.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «20» 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 столов, 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.