

## Приложение 3

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

МБОУ, Саргатская ОШ

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: 5

Председатель комиссии Кечигиев М.Е.

Члены комиссии Чолешова Е.В., Ильинская А.В., Токресова Г.Р.,  
Чланова Ю.В.

В присутствии руководителя школы Токресова Г.Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что «14» 04 2025 г.  
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 тариф?	✓	
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 по сервировке столов?	✓	
Теплые ли блюда подаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли приходу с основным питанием дополнительное питание (через буфет и линию раздачи)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>131</u>	чел
Масса всех блюд каждого ребенка по меню	<u>560</u>	г
Общая масса несъеденных пищи	<u>2</u>	кг
Индекс несъеденной пищи		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

---

Подпись членов комиссии:

*Члены комиссии*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*ДОЛГИЙ ВАЛЕРИЙ ВАСИЛЬЕВИЧ*

Результаты родительского контроля внесены в ИС «Мониторинг питания и здоровья» - «14» 04 2025 г. (указывается дата).

---

#### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** – это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель существующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, подходит 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 особыми при приеме пищи, практикости принятого в школе режима пакетирования на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения восприимчивости рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{Образованные в меню залежи}}{\text{Общее количество блюд в меню}} \times 100\%$$

#### 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.