ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ Школы № 176 г.о. Самара

Комиссия в составе Стыценко Марина Александровна

в присутствии Филипповой Н.Б.

Гусева Н.Р.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «15» сентября 2026 г. в I смену на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Вопрос	да	нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню?	V	
Организовано ли питание, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)	V	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	V	
Все ли дети моют руки перед едой?	V	
Все ли дети едят сидя?	V	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени?)	V	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		V
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть замечания к сервировке столов?		V
Теплые ли блюда выдаются детям?	V	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	V	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет)?	V	
Число детей, питающихся на данной перемене	165	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,51	кг
Общая масса несъеденной пищи	12024	кг
Индекс несъедаемости	14	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует _____

_____

_____

Результат проведенного мероприятия родительского контроля за питанием обучающихся питание соответствует всем требованиям

_____

Подписи членов комиссии:

Филиппова Н.Б

Гусева П.Р.

Стыценко М.А. мама ученика 4 "А" класса

***Расчет коэффициента несъедаемости**

Коэффициен несъедаемости – это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рационального 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.