ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ Школы № 176 г.о. Самара

Комиссия в составе Ващенко А.В. (мама ученицы 2 Б)

в присутствии Филиповой Н.Б., Гусевой Н.Р.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «19» октября 2026 г. в I смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

Вопрос	да	нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню?	✓	
Организовано ли питание, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)	✓	
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 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)?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене 165	~~165~~	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню 0,50	~~11.087~~	кг
Общая масса несъеденной пищи 11.087		кг
Индекс несъедаемости 13%		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует классным руководителям контролировать мытьё рук.

Результат проведенного мероприятия родительского контроля за питанием обучающихся питание соответствует

Подписи членов комиссии:

Гусева М.Р.

Филиппова Н.Б.

Ващенко А.А

***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.

Ващенко