

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ "Гимназия № 2 г. Фосса"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Криваченкова Н.Ю.

Члены комиссии Стародубцева Ю.Ю. Котля  
Китанин, Зевакина Н.Ю., Ширякина  
М.Ю.

В присутствии директора Криваченковой Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «29 января  
2024г. 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)?		✓ нет детей
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	187	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	525	г
Общая масса несъеденной пищи	12,7	кг
Индекс несъедаемости	13	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Провести беседу на ред. собрании  
о необходимости правильного и здорового  
питания

Подписи членов комиссии:

[Подписи]  
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «29 01 2024». (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 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

МБОУ "Гимназия № 2 г. Орск"  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: Кривошекова  
 Председатель комиссии Наталья Викторовна  
 Члены комиссии Сарадубьева Ю.Ю. (отв. за  
питание), Сухарникова Ч.Ю., Зба-  
кина Н.Ю.

В присутствии мед. сестры Кривобой Н.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «29 февраля  
 2024. в 1 смену, на 3 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)?		таких детей нет
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	111	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	830	г
Общая масса несъеденной пищи	9,8	кг
Индекс несъедаемости	6,9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Продолжать беседовать с учащимися  
на классных часах о здоровом  
питании

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «29» 02 2024г. (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 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

МОАУ "Гимназия № 2 г. Орска"  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Кривкичкова Н.Ю. директор.  
Члены комиссии Смирнова В.А. мать учащегося  
Михирникова И.Ю. родитель, Зубакина  
Н.Ю. родители

В присутствии директор Кривкичкова Н.Ю.

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» марта 2024 г. в 1 смену, на 3 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	164	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	685	г
Общая масса несъеденной пищи	14,61	кг
Индекс несъедаемости	13,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Провести перед каникулами дополни-  
тельно класс. час по поводу здорового  
питания на каникулах*

Подписи членов комиссии:

*Ветинар - Е.И. З.И.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «27» марта 2024г. (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 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

МОАУ "Гимназия № 2 г. Орска"

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Криваченкова Н.В. директор

Члены комиссии Стародубцева В.В. отв. за питание  
Чихирникова И.В. родитель, Зева-  
Клима Н.В. - родитель

В присутствии Кремевой Н.А. менеджер

составили настоящий проверочный лист о том, что «21» марта 2024г. 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	170	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	643	г
Общая масса несъеденной пищи	8,12	кг
Индекс несъедаемости	7,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*Провести перед каникулами дополни-  
тельно класс. час по поводу здорового  
питания на каникулах*

Подписи членов комиссии:

*Ветинар - Е.Ф. З.И.Ф.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «27» марта 2024г. (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 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.