

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОАУ «СОШ № 24 г. Орска»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Козлов Владимир Валерьевич

Члены комиссии Андреева И.В.  
Мещеряева Т.

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «22» октября  
2025г. в 2 смену, на 7 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	24	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	578	г
Общая масса несъеденной пищи	54	кг
Индекс несъедаемости	39	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Было еще-еже вышло. По словам работников  
и т.д. Это последняя проверка, на которой нормативы  
были выполнены без каких-либо. В блюде  
не было, не было, не было. Мероприятие, которое  
должно было быть, где больше, где меньше.  
Подпись работников, работников. По результатам  
оценки работы, но с учетом, что мы, мы  
работники не должны.

Подписи членов комиссии:



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «27» 01. 2025г.

### 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.