

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению внутреннего контроля в школьной столовой  
МОАУ «Средняя общеобразовательная школа №37 г. Орска»

Комиссия в составе: четырёх человек

Председатель комиссии председатель профсоюз: Стасенко ИС

Члены комиссии учитель русского языка: Соловьев Т.Б.  
учитель нач. классов: Логунов С.А.

В присутствии родителя З.Т.И. Ткачук Валентина  
Владимировича

составили настоящий проверочный лист о том, что «30» января  
2025г. во II 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                                                                                                                                | 130 | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | 500 | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | 5   | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      | 8,7 | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

тщательно обрабатывать вымытые ложки; на них остаются разводы от моющих средств;

во время питания работникам столовой выходить полагать убирать грязную посуду, так как ею быстро заставляется свободное место и она бьется.

Подписи членов комиссии:

С- / Н.С. Стаценкова /  
Сот / Т.П. Соловьев /  
Моч / С.Ж. Логунов /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*[Подпись]*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «30» января 2025 г. (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 столов, 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.