

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьном буфете муниципального автономного  
 общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 7 имени  
 Сергея Петровича Ионова» города Сорочинска Оренбургской области  
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Ершова Анна Петровна

Члены комиссии Платонова Светлана Сергеевна

В присутствии классного руководителя

составили настоящий проверочный лист о том, что «об» февраля 2025 г.

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 <u>линию раздачи</u> )?	✓	
Число детей, питающихся на данной перемене	40	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	695	г
Общая масса несъеденной пищи	2,44	кг
Индекс несъедаемости	9	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---

---

---

Подписи членов комиссии:

*Андрей* *Климов*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *Андрей*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»  
(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.