

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по поведению родительского контроля в школьной столовой  
МОБУ «Биктимировская НОШ-детский сад»

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии Арсланбаевой А. Н.

Члены Комиссии:

Шутанова А. Т.

Зарипова А. Р.

Тудайгунова А. В.

В присутствии повара Туркманбетовой Т. Т.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «15» ноября 2023 г.

на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

№ п.п	Вопрос	Да	Нет
1.	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором ОО	✓	
2.	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целикия, фенилкетопурия, муковисцидозом, пищевая аллергия)?		✓
3.	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, , целикия, фенилкетопурия, муковисцидозом питаются в столовой?		✓
4.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
5.	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
6.	Все ли дети едят сидя?	✓	
7.	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9.	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
10.	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
11.	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
12.	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор) ?	✓	
13.	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительной питание (через буфет, линию раздачи)?		✓
14.	Число детей, питающихся на данной перемене	9 чел.	
15.	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500 г.	
16.	Общая масса несъеденной пищи	0,2	
17.	Индекс несъедаемости	44	

На основании проведенного мероприятия Комиссия  
рекомендует: замечаний нет

#### 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.

Необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%.

Коэффициент несъедаемости

4,4%

Коэффициент	Интерпретация
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