

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

### по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рожнова И. А.

Члены комиссии Журтенов Т. Р.

Рисенко А. С.

Буранбаева А. А.

В присутствии Шадринной С. А., Шамкеев Е. Р.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» 02  
2024г. в 14<sup>00</sup> смену, на 1 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  | 50  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 730 | г   |
| Общая масса съеденной пищи  | 54  | кг  |
| Индекс съедаемости  | 15  | %   |



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

рекомендации соответствуют,  
все соответствует предложенному и  
утвержденному нами меню.  
Все вкусово, спасибо поварами!

Подписи членов комиссии:

Горюх Ю Вурфф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

**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:

Коэффициент несъедаемости =

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.

Приложение 3

к приказу от 15.12.2021 года № 145

Приложение 5



## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Рожковой И. А.

Члены комиссии Фисенко А. С., Юрченко Т. Р., Буранбаевой А. А.

В присутствии Шадринской С. А., Шинкевич Е. Г.


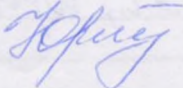
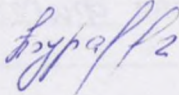
составили настоящий проверочный лист о том, что «13» 02  
2024 г. в 14<sup>00</sup> смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

| 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  | 50  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 70  | г   |
| Общая масса съеденной пищи  | 5,4 | кг  |
| Индекс съедаемости  | 15  | %   |



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Рекомендаций и нареканий нет.  
Все соответствует утвержденному меню.  
Благодарим поваров

Подписи членов комиссии:   

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

**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:

Коэффициент несъедаемости =

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.

Приложение 3

к приказу от 15.12.2021 года № 145

Приложение 5



## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Романовой И. В.

Члены комиссии Бураибаяева В. В., Юргенко Т. Р.,  
Фисенко В. С.

В присутствии Шарпиной С. В., Шинкевич Е. Т.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» 02  
2024г. в 1400смену, на 1 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  | 50  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   | 730 | г   |
| Общая масса съеденной пищи  | 54  | кг  |
| Индекс несъедаемости  | 15  | %   |



На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует;

рекомендации соответствуют, все соответствует -  
будет предложено и утверждено  
меню  
Большое спасибо! Всё было вкусно

Подписи членов комиссии:

Взурова Г. Ю. Гуреев

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

**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:

Коэффициент несъедаемости =

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.

Приложение 3

к приказу от 15.12.2021 года № 145

Приложение 5