## проверочный лист

по проведению родительского контроля в школьной столовой МНОУ , Радеевской ССИ!"

(наименование образовательной организации) (основания)

Комиссия в составе:		
Председатель комиссии Гогеновна Мария Сергевый		
Члены комиссии Утинекале Ехатерина Радиков.	na	
- родитень ученика 5 го кисасия,		
Tympota Hamant Cepreebria - pogument		
yelkeene 4 kuacca		
В присутствии зашестиемение директора по УВН	2	
Auxune Anno Ana monwebus		
составили настоящий проверочный лист о том, что «19» ишири		
2026 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родител	ьско	Γ(
контроля за питанием обучающихся.		
ВОПРОС	Да	1
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному	,	-
меню, утвержденному руководителем общеобразовательной	T	ì
организации?		L
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального		l
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?		1
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	1
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?	+	1
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	16	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	41 K	
Общая масса несъеденной пищи	100	
Индекс несъедаемости	0,9	

mul pogumentul	и ученикони по поводу
питатеньности	и попериости писеди, О
raioze ego.	
U U	
	ENCYC, HER EN ATTACHEMENT
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	
Подписи членов комиссии:	Lugh
	онный представитель юридического лица
общеобразовательной органи Аланиных	изации: v . H. H.
	онтроля внесены в ПС «Мониторинг питания

## 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:

 $Koэффициент несъедаемости = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100%$ 

## 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.