

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОУ Ч. Среднее общеобразовательная школа №53  
г. Орехов

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лукичева Т.В. - ответственный по  
Члены комиссии Волоскова Екатерина Александровна -  
родитель ученика 6Б класса, Мухоморова  
Раиса Мурздреевна - родитель ученика  
5А класса

В присутствии директора школы Желевской  
Марии Владимировны

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» 11  
2023 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС                                                                                                                                                                            | Да                    | Нет |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-<br>му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной<br>организации?                                       | ✓                     |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-<br>хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,<br>фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | Нет<br>таких<br>уч-ся |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,<br>муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                            | Нет<br>таких<br>уч-ся |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                                   | ✓                     |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                                 | ✓                     |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                            | ✓                     |     |
| Все ли дети успевают поест 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 (ха-<br>лат, головной убор)?                                                                                            | ✓                     |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-<br>ние (через буфет или линию раздачи)?                                                                           |                       | ✓   |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                        | 88                    | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                         | 562                   | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                                      | 2,7                   | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                              | 5,4                   | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Внедрить меню соответствующее меню. Меню разработать  
и режим соблюдения. Контроль за соблюдением  
мероприятий за соблюдением.  
Провести контроль за соблюдением.

Подписи членов комиссии:

Воскресенская Е.А. Мухоморова Т.В. Мухоморова Р.Н. Александрова Н.В.  
Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: Для  
Директор школы: Степанов Максимова А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «10» 11 2022г. (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.

# ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ „Средняя общеобразовательная школа №53  
г. Орск

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Лупачева Т.В. - ответственный по пит.

Члены комиссии Васильева Екатерина Анатольевна -  
родитель ученика 6Б класса, Мухоманова  
Раушан Нурэдрьевна - родитель ученицы  
5А класса.

В присутствии принципа школы Ягиванов Нуржан  
Внуковичев

составили настоящий проверочный лист о том, что «10» 11  
2023г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС                                                                                                                                                                            | Да             | Нет |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-<br>му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной<br>организации?                                       | ✓              |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-<br>хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,<br>фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | Нет<br>уч-ся   |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,<br>муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                            | Нет<br>ученики |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                                   | ✓              |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                                 | ✓              |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                            | ✓              |     |
| Все ли дети успевают поест 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 (ха-<br>лат, головной убор)?                                                                                            | ✓              |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-<br>ние (через буфет или линию раздачи)?                                                                           |                | ✓   |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                        | 115            | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                         | 911            | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                                      | 5,2            | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                              | 4,9            | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Виктор Обзор соответствует меню. Температурной режим соблюдается /обзор температур. Кухонное руководство мером за уходящими на перемене. Продолжить контроль за питанием учащихся

Подписи членов комиссии:

Васильева Е.А. Васильева Т.В. Лукин М.В. Давыдова Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы: Соловьев А.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «10» 11 2023 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 решения 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.

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ „Средняя общеобразовательная школа №53  
г. Орехи“

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мухомова Татьяна Владимировна

Члены комиссии Воскресенская Екатерина Александровна -  
родитель учащихся 6 Б класса, Мухоманов

В присутствии Резниченко школы Живкова Надежда  
Владимировна

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 11  
2023 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

| ВОПРОС                                                                                                                                                                            | Да                    | Нет |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-<br>му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной<br>организации?                                       | ✓                     |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под-<br>хода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия,<br>фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? | Мен<br>такая<br>уч-ся |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией,<br>муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                            | Мен<br>такая<br>уч-ся |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                                   | ✓                     |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                                 | ✓                     |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                            | ✓                     |     |
| Все ли дети успевают поест 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 (ха-<br>лат, головной убор)?                                                                                            | ✓                     |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита-<br>ние (через буфет или линию раздачи)?                                                                           |                       | ✓   |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                        | 38                    | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                         | 569                   | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                                      | 2,7                   | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                              | 5,4                   | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Внедрение соответствующего меню. Температурный режим соблюдается. Качество приготовления пищи высокое. Улучшение условий питания.

Подписи членов комиссии:

Васильева Е.А. Васильева Е.А.  
Мухоморова Т.В. Мухоморова Т.В.  
Мухоморова Т.В. Мухоморова Т.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Директор школы: Степанов А.И. Максимов А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» 11 2022г. (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.

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОА Ч. Среднее общеобразовательная школа  
№ 53 г. Орехов

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе: Мухомов Т.В., Васильева Е.А., Мухомов Т.В.  
Председатель комиссии Мухомов Т.В. - ответственный по  
Члены комиссии Васильева Екатерина Александровна -  
родитель ученицы 6Б класса, Мухомовых  
Радислав Мурздровича - родитель ученицы  
5А класса.

В присутствии директора школы Ягвекат Надежда  
Вячеславовна

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 11  
2023г. в 1 смену, на 3 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)? | есть<br>только<br>фен-а |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                       | есть<br>только<br>фен-а |     |
| 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                                                                                                                                | 105                     | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню                                                                                                                                 | 100516                  | г   |
| Общая масса несъеденной пищи                                                                                                                                              | 513                     | кг  |
| Индекс несъедаемости                                                                                                                                                      | 5,2                     | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Внедрить Бюджет соответствует меню. Температур-  
ной режим соответствует. Кюветные  
инновационные системы за исключением  
на перемене в столовой. Провести  
попытки за метками учитывать.

Подписи членов комиссии:

Васильева Е.А. Васильева Е.А.  
Миронова Г.В. Миронова Г.В.  
Мухоморова Р.И. Мухоморова Р.И.  
Железняк Н.В. Железняк Н.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Директор школы: Смирнов А.И. Смирнов А.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «16» 11 2022г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего кон-  
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или  
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации  
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-  
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,  
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-  
ны 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. Ко-  
эффициент 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.