

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОБУ « Старосокулакская ООШ»

Комиссия в составе:

Председателя Комиссии: Жовтискова Е.А.

Члены комиссии:

Миро В.С.  
Завялова О.А.

В присутствии повара Щелковой Н.Т.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 11 » « 11 » 202 4 г  
на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за  
питанием обучающихся

№	Вопрос	да	нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓	
2	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором образовательной организации?	✓	
2	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
3	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
4	Все ли дети едят сидя?	✓	
5	Все ли дети успевают поесть за перемену( хватает ли им времени)?	✓	
6	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
7	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
8	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
9	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья( сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
12	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде( халат, головной убор)	✓	
13	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание через ( буфет, линию раздачи)		✓
14	Число детей, питающихся на данной перемене	11	чел
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	580	г
16	Общая масса несъеденной пищи	0,61	кг
17	Индекс несъедаемости	9,5	% <u>100</u>

На Основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует: питание организовано в соответствии с нормами санитарии, нарушений не выявлено

Подписи членов Комиссии

Е.А. Жовтискова  
В.С. Миро  
О.А. Завялова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации М.А. Косов

## Расчет коэффициента несъедаемости.

Коэффициент несъедаемости блюд в школьной столовой рассчитывается по формуле:

$$K_n = (M_n/M_p) \times 100 \%$$

где:

- $K_n$  — коэффициент несъедаемости.
- $M_n$  — вес неупотребленной пищи в граммах.
- $M_p$  — общий объем приготовленной пищи в граммах.

Масса приготовленной пищи определяется путём умножения массы блюда (чаще всего уже присутствует в меню) на количество порций.

Коэффициент несъедаемости применяется Роспотребнадзором в качестве инструмента оценки эффективности работы школьных пунктов питания и операторов питания.

### Оценка полученных итогов:

- до 10 % - оптимальный показатель;
- 10 – 30 % – зона «риска», необходимы пристальный контроль за организацией питания, анализ существующего меню и выявление проблемных блюд;
- более 30 % – зона «высокого риска», нужны немедленные меры по оценке выдаваемой пищи с последующей корректировкой действующей системы питания в школе.

$$\frac{0,61}{11,0580} \cdot 100\% = 9,5 \text{ (иттыли).}$$