

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

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

Комиссия в составе: 3 человек

Председателя Комиссии Жокорина ЧО В

Члены Комиссии

Круталова Е В  
Римполева Ж. В

В присутствии организатора питания  
Бурдаковой

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 16 » января 2014 г  
на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за  
питанием обучающихся.

№п/п	вопрос	да	нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному директором общеобразовательной организации?	+	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидозом, пищевая аллергия)?	также детей нет	
3	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	также детей нет	
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 дополнительное питание (через буфет, линию раздачи)?		-
14	Число детей, питающихся на данной перемене	13	чел.
15	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	600	г.
16	Общая масса несъеденной пищи	0,356	кг.
17	Индекс несъедаемости	4,56	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия

рекомендует: замечаний нет

И.И. / Жокорина Ю.В.

И.И. / Крутикова Е.В.

И.И. / Рименцова Н.В.

### 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 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 =

$$\frac{356}{7800} \cdot 100 = 4,56$$

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