





Подписи членов комиссии:

*Штробе*  
*Левин*

*[Handwritten signature]*

*Штробе М. В.*

*Левин С. А.*

*Холмова А. М.*

*Тлахоткина Л. Е.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: *Брицка А. П.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«  »    202   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, повторы 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 идентификации 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

МБОУ, Школьная №1

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шмабе Т. В.

Члены комиссии Левен С. А., Бандово А. Т., Кошова Н. С.

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «20» октября 2022 г. в 1 смену, на д 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	<u>18</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>300</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>0,89</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>9,8</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Заместитель нет

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Подписи членов комиссии:

*Шмабе*  
*Левин*  
*Б.А.*  
*А.И.*

*Шмабе Т.В.*  
*Левин С.А.*  
*Бакбува А.Т.*  
*Хохлова А.И.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации: *Фрицын М.*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ 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 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

МБОУ "Школы №10 г. Ижевск"

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шмакова Т.В.

Члены комиссии Левен Е.А., Хомякова Н.И., Жароминская Л.С.

В присутствии директора школы Фрицевой А.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «07» декабря 2022г. в 1 смену, на 2 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	19	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	580	г
Общая масса несъеденной пищи	1,34	кг
Индекс несъедаемости	13	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечания проявились на чистоте столов перед столовой



Подписи членов комиссии:

Шмагов Шмагов Т.В.  
Левин С.А.  
Хохлова А.М.  
Ткачкова Л.Е.

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

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ 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 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.