Приложение 1

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ ШИ № 133

на приказ №177 от 01.09.2026г
(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии Колесникова О.Н.

Члены комиссии:
Гончарова И.С.
Семенцова Т.В.
Фишер А.Ю.

В присутствии заведующего производством Веребкиной И.А.
составили настоящую справку о том, что «09» 10 2026 г. в 13 час. 35 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

ВОПРОС	ДА	НЕТ
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню утвержденному директором школы	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	нет таких	х
Все дети с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом питаются в столовой?	нет таких	х
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли теди 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 по сервировке столов?		–
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Число детей, питающихся на данном приеме	135	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	1050	гр
Общая масса несъеденной пищи	7,08	кг

Индекс несъдаемости	5	%

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

зав. производством Верещака А. А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «____» _____20__(указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости –это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или не эффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрытия 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 :

Коэффициент несъедаемости= масса остатков (в кг) * 100%

Масса выданных блюд (в кг)

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 продукции.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата 09.10.2016	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки(1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
1	Обед: Салат Полюночный Хлеб 2 вида гренки	Соответствует блюду 100гр.	100гр 25гр. 20гр.	100гр 25гр 20гр	Нарезка равномерная, выложенная овощной соответствует блюду	вкус выраженный Хлеб не сухой Гренки соответствуют блюду	Соответствует блюду	Нет
2	Суп картофельный с горохом и курицей	Соответствует блюду	275 гр	277 гр.	Соответствует блюду	Доведен до готовности, равномерная нарезка овощей, горох разварен	Соответствует блюду	Нет
3	Жаркое по домашнему	Соответствует блюду	280 гр	281 гр	Соответствует блюду	Доведено до готовности, равномерная нарезка выраженный вкус курицы	Соответствует блюду	Нет
4	Напиток из фруктов	Соответствует блюду	200гр.	202 гр	соответствует блюду	Доведен до готовности выраженный вкус фруктов	Соответствует блюду	Нет

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Родительский контроль:

Климова О.Н. Буховская Ю.С.

Смолусова Т.В