

**ЧЕК-ЛИСТ**  
родительского контроля организации питания обучающихся  
МБОУ СОШ №2 г. Советский

Дата проведения родительского контроля: 7.02 202\_\_ г. Время: 15:30

Комиссия родительского контроля в составе:

председатель комиссии: \_\_\_\_\_

члены комиссии:

Храмович И.М. член РК 72 класса  
Мак Н.Ю. родитель 72 класса  
Менюшкин С. М. родитель 79 кл. Кушала 209 г (б.м.)

провели проверку организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Рассматриваемые комиссией вопросы	да	нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте?	+	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	-	+
5.	Сотрудниками столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования при работе в столовой (наличие специальной одежды)?	+	
6.	Имеется ли положение об организации горячего питания?	+	
7.	Есть ли в школе приказ о бракеражной комиссии?	+	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	-	+
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+	
11.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	-	+
12.	Соответствуют ли порции весовой норме (возрастной потребности)?	+	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	-	+
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, электросушилкам)?	+	
16.	Имеются ли сколы на посуде?		+
	Число детей, питающихся на перемене:	<u>209</u>	чел.
	Масса всех блюд на 1 ребенка по меню:	<u>665</u>	г.
	Общая масса несъеденной пищи:	<u>138</u>	кг.
	Индекс несъедаемости:	<u>10</u>	%

Замечания: нет

Выводы: \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии: \_\_\_\_\_

### 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%.

#### Методика расчета:

$$\text{коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса выданных блюд (кг)}} \cdot 100\% = \frac{13,8}{138} \cdot 100\%$$

10% = опт.

#### Интерпретация результата:

До 10% - оптимально;

От 10 до 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.