

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению общественного контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Мещерякова Н.Р.

Члены комиссии

Байкова М.В. Мешковская И.В.

В присутствии

Курочкин Д.А. ; Морозов Т.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «16» сентября  
2024г. в I смену, на II перемене проведено мероприятие общественного  
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети моют руки перед едой?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети едят сидя?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Теплые ли блюда выдаются детям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>81</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>513</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>35</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>84</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

*расширить меню, ввести фрукты, овощи*

Подписи членов комиссии:

*Майкова Г.В. / Мухоморова Д.А. / Ковалева Е.А.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

*[Подпись]* / *Мухоморова Д.А.*

Результаты общественного контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «16» 05 2024 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.