ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ СОШ № 165 имени В.А. Бурдышева

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мерцева Н.В.

Члены комиссии: Мерцева Н.В., Отеснова С.Ф.

В присутствии Варенич Е.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «24» ноября 2026г. 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?	V	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	V	
Все ли обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?	V	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	V	
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	V	
Все ли обучающиеся едят сидя?	V	
Все ли обучающиеся успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	V	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		V
Есть ли замечания по чистоте столов?		V
Есть ли замечания к сервировке столов?		V
Теплые ли блюда выдаются детям?	V	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	V	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	V	
Число детей, питающихся на данной перемене	139	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	520	г
Общая масса несъеденной пищи	1,5	кг
Индекс несъедаемости	1,8	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:
обратить внимание на блюда, которые чаще всего остаются на тарелках. Возможно на этом основании пересмотреть меню.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
муниципальной образовательной организации,
подведомственной департаменту образования
мэрии города Новосибирска: _____

Результаты родительского контроля внесены в программное средство
«Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____20____ (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости[2]

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.

Приложение 2

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие весовые блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех-пяти порций с последующим суммированием и делением на 3 или 5. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на ± 3 %

Дата 24.11.26, смена 1 перемена 2

Приложение 2

Проверяющие: Леднева Н.В., Отесова С.Ф.

Одновременное взвешивание 10 штук кулинарный изделий на весах

Блюдо	Вес по меню	Суммарно 10/5 порций	Суммарно 10/5 порций	Ожидаемый суммарный вес	Фактический суммарный вес	Отклонение от N (ниже / выше)
котлеты с говядиной	80	3	—	400 г.	458	

Вес тарелки 362

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче (раздельное взвешивание 3-5 блюд)

Блюдо	Вес по меню	1 порция	2 порция	3 порция	4 порция	5 порция	ИТОГ (средний)*
макароны отвари	220	228	194	216	202	198	207

*отклонение средней массы от установленной нормы выхода не допускается!

* допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на ± 3 %

Вес тарелки 362