

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Новосибирского района Новосибирской области –
Криводановская средняя школа № 22

**Проверочный лист
по проведению родительского контроля в школьной столовой**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Куротова Мария Анатольевна (З.Д)
Свиридовас Проскупова Елена Святловна

В присутствии зав. столовой Туминцевой Надежды
Петровны

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 13 » июль 2026 ,
в I смену, на 2 перемене, проведено мероприятие родительского контроля за
питанием обучающихся.

п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей(сахарный диабет, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия?		
3	Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, фенилкетонурией , муковисцидозом питаются в столовой?		
4	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
5	Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
6	Все ли дети едят сидя? Все ли дети успевают поесть за смену (хватает ли им времени)?	✓	
7	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
8	Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
9	Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
10	Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
11	Лица, накрывающие на столы в специальной одежде (халат, головной убор) ?	✓	
12	Организовано ли, наряду с основным питанием, дополнительное питание (через буфет или линию раздачи?	✓	
13	Число детей питающихся на данной перемене	136	чел
14	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	490	г
15	Общая масса несъеденной пищи		кг
16	Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Все блюда представляющие на дегустацию
вкусные, теплые, внешне аппетитно.
В столовой чисто, уютно. Персонал вежлив и
в ордере. Все понравилось מאוד!

Подпись участников мониторинга:

Кур	Куранова Л.А. (расшифровка)
Кури	Курица И.И. (расшифровка)
Гросс	Гроссманова С.С. (расшифровка)
	(расшифровка)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

(расшифровка)

Расчет коэффициента несъедаемости

Метод расчета

Коэффициента несъедаемости $\frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}}$ • 100%

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.