

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 Горелова Екатерина Валерьевна 1.В  
Александрова Евгения Александровна 1.Д  
Андреева Светлана Викторовна 1.Ф  
Панкратова Анна Олеговна 1.Е Прослушав все сообщения.  
В присутствии Заведующей столовой Гуткиной Н.П.

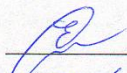
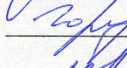
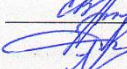
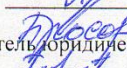
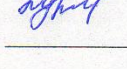
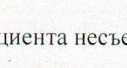
Составили настоящий проверочный лист о том, что « 16 » сентября 2026 ,  
в 1 смену, на 1 перемене, проведено мероприятие родительского контроля за  
питанием обучающихся.

| 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                                                                                                                       | 120 | 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:

Покупка основного меню дополнительно

Подпись участников мониторинга:

|                                                                                     |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    | <u>Денисов Е.А.</u><br>(расшифровка)   |
|    | <u>Кузнецов Е.В.</u><br>(расшифровка)  |
|   | <u>Андреева О.</u><br>(расшифровка)    |
|  | <u>Ганначева Н.О.</u><br>(расшифровка) |
|  | <u>Трусова Е.Е.</u><br>(расшифровка)   |
|  | <u>Дудин И.А.</u><br>(расшифровка)     |

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

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.