

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 Аннузимова Елена Евгеньевна (1.А)
Гроссмановой Анастасия Евгеньевна

В присутствии Гутсенцевой Н.Б.

Составили настоящий проверочный лист о том, что « 10 » апрель 2026
на (завтрак/обед) 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	152	чел
14	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	450	г
15	Общая масса несъеденной пищи		кг
16	Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подпись участников мониторинга:

<u></u>	<u>Агузина Е.Е.</u>
	(расшифровка)
<u>Тросос</u>	<u>Тросолупова Е.Е.</u>
	(расшифровка)
<u>Тросос</u>	<u>Тросолупова И.И.</u>
	(расшифровка)
	(расшифровка)

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

_____ (расшифровка)

Расчет коэффициента несъедаемости

Метод расчета

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

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.