

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ «Вторая Новосибирская гимназия»  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Мальцев Сергей Владимирович

Члены комиссии: Майруткина Эльмира Шавкатовна,  
Сухарева Ольга Викторовна  
Радионова Виктория Сергеевна

В присутствии Долговой Людмила Валерьевна, заместителя  
директора по УВР, Стаселько А.А., заведующей столовой  
составили настоящий проверочный лист о том, что «16» 03 2016 г. в  
I смену, на 2-ой перемене проведено мероприятие родительского контроля за  
питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	+	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		<u>Такой категории нет</u>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
Все ли дети моют руки перед едой?	+	
Все ли дети едят сидя?	+	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
Есть ли замечания по чистоте столов?		+
Есть ли замечания к сервировке столов?		+
Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	+	
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>27 чел. - Милл</u>	<u>105</u> чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>690 г - Милл</u>	<u>440</u> г
Общая масса несъеденной пищи		<u>1,25</u> кг
Индекс несъедаемости		<u>2</u> %

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Высокий уровень организации школьного питания.  
Гимназия предоставляет учащимся качественное,  
сбалансированное и полноценное горячее питание,

которое соответствует всем стандартам и требованиям по качеству и безопасности. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с требованиями к здоровому питанию.  
 Перед входом в столовую устанавливаются антисептики, предусмотрена дополнительная дезинфекция столов и посуды.

Подписи членов комиссии: *Ару / Хайруллина А.Ш.* *А / Рахимов В.С.*  
*Биря / Сухарева О.В.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: *зам. директор по УВП*

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «*27*» *марта* 20*16* (указывается дата). *А / Дюмов А. В.*

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>2</sup>

**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:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$$

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.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ Г. НОВОСИБИРСКА  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВТОРАЯ НОВОСИБИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ

Комиссия в составе: Малышева С.В., Хайруллина А.Ш., Сутарева Д.В.,  
Радионова В.С.

Председатель комиссии Малышев С.В.

Члены комиссии Хайруллина А.Ш., Сутарева Д.В.,  
Радионова В.С.

В присутствии Даловой Л.В., заместителя директора по УВР,  
Стаселько А.А., заведующей столовой.  
составили настоящую справку о том, что «20» 03 2026 г.

в 17 час. 00 мин. проведено изучение организации питания в гимназии.

Проверка проходила с 16.03 2026 по 20.03 2026 г.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале установлены умывальники в количестве: 6 шт. Вода гор / хол

рядом с умывальником предусмотрены электросушилки в количестве 4 шт.

Наличие мыла есть Наличие графика работы столовой (на входе) есть

Наличие графика приема пищи обучающимися (на входе) есть

Наличие меню в доступе для всех категорий есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут, дети успевают  
принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой  
Функции возложены на Далову Л.В., заместителя директора по УВР.

Дежурство учащихся в столовой (как организовано) накрывают сотрудники столовой

Дежурство педагогов есть

Чистота зала В зале чисто, работают вентиляция и бактерицидная  
установка

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья, табуреты, др. мебель...)

Количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест Достаточно / Не достаточно

Внешний вид поваров

Товара и лица, работающие на столе, работают в спецодежде.

Эстетичность накрытия столов: - гигиеническое состояние столов Столы обрабатываются дезинфицирующими средствами.

- наличие 2-х комплектов подносов есть

- наличие 2-х комплектов столовых приборов есть три комплекта приборов.

- гигиеническое состояние столовых приборов

Столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции. Буфета нет

Соответствие рационального питания утвержденному меню Соответствует 12-дневному меню. Возрастная категория 7-11 лет.

Наличие и место расположения контрольных блюд

Стоят на раздаче в доступном месте.

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному Буфета нет

Наличие отходов практически отсутствуют

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой продукции (таблица 1) Качество питания полностью устраивает.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует Уровень организации школьного питания высокий. Предлагаемая пища в столовой гимназии вкусная, полезная, сытная и разнообразная.

Члены комиссии Яку/Кайрулликя Я.Ш. Суя/Суларева О.В.  
Я/Раменев В.С.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица гимназии

зам. директора по УВР Я/Далова Л.В.