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: Мальцева С.В., Хайруллиной А.Ш, Сухаревой О.В., Радионовой В.С.

Председатель комиссии: Мальцев Сергей Владимирович

Члены комиссии: Хайруллина Альбина Шавкатовна, Сухарева Ольга Викторовна, Радионова Виктория Сергеевна.

В присутствии: Мытницкой Ксении Викторовны, заместителя директора по УВР, и Стаселько А.А., заведующей столовой.

составили настоящую справку о том, что 25.09.2026 г. в 17:00 проведено изучение организации питания в гимназии.

Проверка проходила с 21.09.2026 г. по 25.09.2026 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 Мытницкую Ксению Викторовну, 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, барная стойка со стульями ;
- количество посадочных мест в обеденном зале: 120 , достаточно / не достаточно;
- внешний вид поваров: повара и лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде ;
- эстетичность накрытия столов (гигиеническое состояние столов): столы обрабатываются дезинфицирующими средствами ;
- наличие 2-х комплектов подносов: есть ;

- Наличие 2-х комплектов столовых приборов: есть;
- Гигиеническое состояние столовых приборов: столовые приборы чистые;
- наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: буфета нет;
- соответствие рационного 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, имеются в наличии, имеются в избытке): практически отсутствуют;
- качество готовой продукции (таблица 1): качество питания полностью устраивает.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует: предлагаемая пища в столовой гимназии вкусная, полезная, сытная и разнообразная. Высокий уровень организации школьного питания.

Члены комиссии Зав./Хайрулина Л.Ш. Зав./Тарасова Б.С.
Сух./Сухарева О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица гимназии
Зам. директора по УВР Мытницкая Т.В.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ "Вторая Новосибирская гимназия"
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе: Мальцева С.В., Хайруллиной А.Ш., Сухаревой О.В., Радионовой В.С.

Председатель комиссии: Мальцев Сергей Владимирович.

Члены комиссии: Хайруллина Альбина Шавкатовна, Сухарева Ольга Викторовна, Радионова Виктория Сергеевна.

В присутствии: Мытницкой Ксении Викторовны, заместителя директора по УВР, и Стаселько А.А. , заведующей столовой,

составили настоящий проверочный лист о том, что 24.09.2026 г. в I смену на 2-й 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?		Такой категории детей нет	
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 ми 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	ГОСТ МиМ	113 18	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	ГОСТ МиМ	430 680	г г
Общая масса несъеденной пищи		1,216	кг
Индекс несъедаемости		2	%

На основании проведенного мероприятия комиссия рекомендует: высокий уровень организации школьного питания, гимназия предоставляет учащимся качественное, здоровое и полноценное горячее питание. Питание школьников соответствует всем установленным требованиям и нормам по качеству, сбалансированности и безопасности, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами и требованиями к здоровому питанию.

График питания школьников сформирован с учетом наполняемости классов и безопасной рассадки детей в столовой.

Перед входом в столовую установлены антисептики, предусмотрена дополнительная дезинфекция столов и посуды. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовои.

Подписи членов комиссии: _____/Хайрулина А.Ш./ _____/Борисова В.С./
_____/Сухарева О.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Зам. директора по УВР _____ Мотницкая Т.В.

Результаты родительского контроля внесены в ПС "Мониторинг питания и здоровья"
- "1" октября 2026 г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости [2]

Расчет коэффициента 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.