

**Справка по итогам родительского контроля проверки организации  
питания учащихся МБОУ «Змиёвский лицей»**

Согласно плану комиссии по контролю за организацией питания проведена проверка питания **30 января 2025 года**

Комиссия:

Председатель – С.Н.Нестерова

Члены комиссии:

А.А. Серпилина А.А.

Л.В. Калмыкова

Цель проверки: контроль за коэффициентом несъедаемости готовых блюд.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11кл.

Меню размещено на лицейском сайте. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций:

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.
- При пробе блюд комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки.
- Организация питания соответствует установленным требованиям.

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи. Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется чистая санитарная одежда, перчатки.

**Оценочный лист  
родительского контроля по организации горячего  
питания обучающихся  
от 30. 01.2025г.**

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?	+	

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 (фартук, головной убор)?	+	
Число детей, питающихся на данной перемене	121	
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,75	
Общая масса несъеденной пищи	5,1	
Индекс несъедаемости	5,1%	

Предлагаемое определение понятия:

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:**

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

**Интерпретация результатов:**

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

На основании проведенного мероприятия Комиссия выявила:

1. Обеспечено соблюдение СЭТ на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).
2. Культура организации питания на достаточном уровне.
3. Обеспечена сохранность и правила хранения продуктов.

**Выводы:**

1.Отметить положительную работу школы по организации питания учащихся.

**Предложения:**

Отметить положительную работу столовой.

Справка составлена членами родительского контроля.  
30.01.2025 г.

Члены комиссии:



С.Н.Нестерова

Л.В.Калмыкова

А.А.Серпилина