

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению внутреннего контроля в школьной столовой  
МОАУ «СОШ № 5 г. Орска»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Директор СОШ 5 Панфёров Е.Ю.

Члены комиссии зедестра Бенеубаева Ж.К.

ответственная по питанию Журавлева М.З.

Составили настоящий проверочный лист о том, что «24» февраля 2025г. в I смену, на 2.00 перемене проведено мероприятие внутреннего 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?		✓
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	13	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	509	г
Общая масса несъеденной пищи	0,3	кг
Индекс несъедаемости	0,4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

При проверке столовой комиссии нарушения не выявлено. В столовой соблюдаются нормы обработки столов и посуды, персонал работает в спецодежде. Дети моют руки, едят сидя и с удовольствием. Сервировка по меню.

Подписи членов комиссии: Бенеубаева Ж.К.

Журавлева М.З.

Со справкой ознакомлен законный представитель юр  
общеобразовательной организации: Панфёров Е. Ю.

Результаты внутреннего контроля внесены в ПС «Мониторинг здоровья» -  
«24» февраля 2025г.



**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению внутреннего контроля в школьной столовой  
МОАУ «СОШ № 5 г. Орска»

Председатель комиссии: Директор: Панфёров Е.Ю.  
Член бракиражной комиссии: Выскребцева О.В.  
Отв. по питанию: Баженова М.В.

В присутствии Зав.столовой: Да Буркутбаевой Н.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что  
«11» Февраля 2025 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие  
внутреннего контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно-му 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 (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	139	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	509,9	г
Общая масса несъеденной пищи	4	кг
Индекс несъедаемости	0,06	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В работе столовой нарушений не выявлено.  
Персонал работает в спец. одежде с соблюдением  
санитарных норм. Блюда выдаются горячими,  
порции соответствуют заданному меню.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Директор СОШ № 5 \_\_\_\_\_ Панфёров Е.Ю.

Результаты внутреннего контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - « 24 » Февраля 2025г.

### Расчет коэффициента несъедаемости

**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:

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

#### 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.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 5 г. Орск»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Директор СОШ № 5 Панфёров Е.Ю.

Члены комиссии предст. род. комитета 2-5 класса

Мардасова С.К. Маев, Бибикова Д.Н. Буф

В присутствии:

Зав. столовой: Иманова С.С. Усти

Отв. по питанию Курашова М.З. Куров

составили настоящий проверочный лист о том, что

«25» февраля 2025г. в I смену, на 2 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?		✓
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	16	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	0,45	кг
Индекс несъедаемости	0,5	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

В столовой соблюдаются нормы обработки посуды, и стеловых приборов, и поверхностей бланда, соответствующим маню. Персонал работает в форме и перчатках.

Столовое сервировочное обслуживание, есть место для хранения руж до и после еды. Все дети едят сидя, за перешивку удерживают покусывать. Пища прилежательна вкусно, деть съедают почти все.

Подписи членов комиссии: Жаргаева С.К. *Жаргаева С.К.*  
Бибикова Ф.Н. *Бибикова Ф.Н.*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общественной организации:



*Панфёров Е.Ю.*

Панфёров Е.Ю.

Результаты контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» » февраль 2025г.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой  
МОАУ «СОШ № 5 г. Орск»

Председатель комиссии: Директор: Панфёров Е.Ю.

Члены комиссии:

Пимнинова Л.А. – член родительского комитета

В присутствии: Куркутбаева Н.А. = 41

Член бракиражной комиссии: Выскребцева О.В.

Зав.столовой: Буркутбаева Н.А.

Отв. по питанию Баженова М.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что  
«15» Февраля 2025 г. в 7 смену, на 1 перемене проведено мероприятие  
родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельно- му меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального под- хода 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 (ха- лат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное пита- ние (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	132	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	3	кг
Индекс несъедаемости	2,5	%

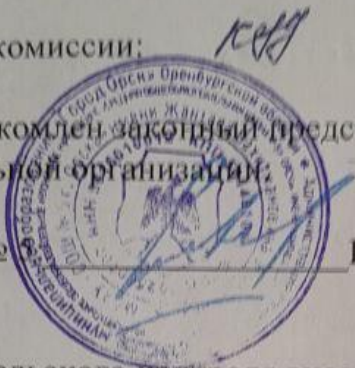
На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

На основе проверки меню в пище-  
бюльетере, блюда в меню не соответствуют  
требованиям СанПиН (например, жареная  
печень, жареный картофель / картошка,  
а также в меню в столовой в меню-карточках,  
много жареной пищи!!!)

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

Директор СОШ № \_\_\_\_\_ Паифёров Е.Ю.



Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «АБ» Февреля 2025г.

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего кон-  
троля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или  
неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации  
мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового пита-  
ния, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания,  
обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигие-  
ны 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. Ко-  
эффициент 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.