

Изучение качества готовой пищи Таблица 1

Дата	Наименование приёма пищи (завтрак, обед, и (или) полдник)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Приложение
28.01.2026	обед	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соблюдено	

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.01.2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Медресета Ю.С. Мухоморова И.А. Давид

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Замечаний нет. Снижен бракерат
готовых блюд, все соответствует техническим
требованиям по технологической карте

Подписи членов комиссии:

Медведева Н.С. Мур
Самойлова Н.А. Рад

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
муниципальной образовательной организации,
подведомственной департаменту образования
мэрии города Новосибирска: _____

Результаты родительского контроля внесены в программное средство
«Мониторинг питания и здоровья» - «28» сентября 2026 (указывается дата).

Расчёт коэффициента несъедаемости²

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 приёма пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приёме 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 расчёта:

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

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.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МБОУ СОШ №186

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Медведева Ю.С.

Члены комиссии: Самойлова А.А.

Медведева Ю.С.

В присутствии Торшова И.С., Жимова Л.А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «18» января 2016 г.
в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, Двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли обучающиеся с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли обучающиеся моют руки перед едой?	✓	
Все ли обучающиеся едят сидя?	✓	
Все ли обучающиеся успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечание по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Тёплые 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	100	чел
Масса всех блюд на одного ребёнка по меню	881	г
Общая масса несъеденной пищи	7	кг
Индекс несъедаемости	7	%