

Справка родительского контроля
(с определением коэффициента несъедаемости)

Дата: 26.01.2026 г.

Присутствовали: Хусяинова Ю.М., Абузярова А.Р., Абузярова Ф.М.

В МБОУ СОШ с. Большой Труев проведено мероприятие родительского контроля на перемене после 2 урока.

Продолжительность перемены составляет 20 минут.

На стенде в столовой размещено меню на день, утвержденное руководителем образовательной организации.

В столовой созданы все благоприятные условия для приема пищи: приятный внутренний интерьер, микроклимат, доброжелательный персонал, все условия для мытья, дезинфекции и сушки рук. Все дети, заходя в столовую, моют руки, обрабатывают антисептиком, дежурный учитель Хасянова Р.Р. все это контролирует. Накрыванием на столы занимаются работники пищеблока, учителя начальных классов и дежурные обучающиеся. Все учащиеся едят сидя, успевая поест за перемену. Столы, посуда и столовые приборы чистые, не имеют царапин, сколов и трещин. Блюда, подаваемые детям, теплые, соответствуют цикличному меню. В меню на 26 января предусмотрены следующие блюда: салат из свежих огурцов и помидоров, суп крестьянский с курицей, макароны отварные, курица, тушенная с морковью, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный.

Во время перемены в столовой питалось 78 обучающихся 5-7 классов.

Суммарный выход блюд на одного ребенка составляет 930 г.

В ходе взвешивания остатков еды, не съеденной школьниками в ходе обеда, количество составило 3,300 кг.

Определение коэффициента несъедаемости*

Условие:

Общее количество порций – 78 шт.

Суммарный выход блюд - 930 гр.

Остаток еды – 3,3 кг.

Задание: Определить (в %) коэффициент несъедаемости.

Решение:

$930 \text{ г} = 0,93 \text{ кг}$ - общий выход блюд на одного ребенка

$78 \text{ чел} = 72,54 \text{ кг}$

$3,3 * 78 / 72,54 = 3,54 \%$

Ответ: 3,5 % (КН - Зона «оптимум»)

*Коэффициент "несъедаемости" (КН) - это отношение остатка еды к общему весу приготовленной еды, выраженному в %.

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