

г.п.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
« 22 » мая 2025г.

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети едят сидя? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? Да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? Да/нет
- Теплые ли блюда выдаются детям? Да/нет
- участвуют ли дети в накрывании на столы? Да/нет
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? Да/нет
- Результаты контрольного взвешивания горячего блюда
- Расчет индекса несъедаетости, его оценка

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

продолжить 6 порции з/д
несъедает пищу перед приемом пищи
одновременно

Методика расчета:

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

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.

Члены комиссии: _____ / _____
_____ / _____
_____ / _____