

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
« 20 » мая 2025 г.

- 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 соответствуют
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка су

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ продолжить контроль за соблюдением пищевого режима

Методика расчета:

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

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: Вашуляк ЕК, ЖК
Курдюков ДМ, ЗД
Ветрова НВ, ЗВ

ПК-

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
« 20 » февраля 2025 г.

- 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 соответствует
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка 7

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

предложить контроль за чистотой рук сотрудников

Методика расчета:

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

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 фезотлагательных мер.

Члены комиссии:

<u>Василькина ЕН</u>		<u>ПК</u>
<u>Курочкина ДА</u>		<u>2А</u>
<u>Петрова НВ</u>		<u>2Б</u>

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

« 24 » январь 2025 г.

- 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 соответствует

• Расчет индекса несъедаемости, его оценка 7

ВАШИ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Минимум на адресе др
г. Минск ул. Сурганов

Методика расчета:

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

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:

Вашуркава ЕМ / JK
Курбанов ДР / 2А
Петрова НВ / 2Б

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

« 20 » декабря 2024 г.

- 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 *соответствует*
- Расчет индекса несъедемости, его оценка 7

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

предложить контроль за чистотой столов обучающихся

Методика расчета:

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

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:

Воскуркина ЕН | *СК*
Курьерова МК | *СА*
Жетрова УК | *СВ*

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

« 6 » ноября 2024 г.

- 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 несъедаемости, его оценка 6

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

по доделке чистоты рук контроль за буфетом

Методика расчета:

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

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:

Вашуркина Е.Р. | СК
 Кучеряков Д.М. | СА
 Стефанова Н.В. | СВ

Р. Кошкин

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

« 5 » октябрь 2024 г.

- 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 соответствуют меню
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка 5

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ предложить контроль за
меню меню обучающих

Методика расчета:

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

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: Василькина Е.Н. | С.К.
Курочкина Д.Р. | Д.А.
Наталья П.В. | Д.В.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
« 03 » сентябрь 2024 г.

- 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 соответствует меню
- Расчет индекса несъеданности, его оценка 4

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ предложить контроль за качеством пищи обучающихся

Методика расчета:

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

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: Вашуркова Е.Н. / С.К.
Жучернюк Д.В. / Л.Д.
Котлова Н.В. / Л.В.