

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
 « 03 » сентября 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 оценивается в соответствии с нормами
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ проверить меню с учетом особенностей питания детей с учетом особенностей питания детей с учетом особенностей питания детей

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: Волынецкая Е.Н. 1 1 2
Кочергина Е.В. 1 1 2
Сидорова Н.В. 1 1 3

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
« 5 » октября 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 совпадают с меню
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ через лист контроля за
меню и меню обучающихся

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», сопоставимая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

Члены комиссии: Васильева Е.Н. 1 ФК
Чернышова Д.В. 1 ДН
Татарова Н.В. 1 ДБ

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

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

не допустить ни минуты *контроль за*

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.И. | *С.К.*

Кучерова Д.М. | *Л.А.*

Женцова Н.В. | *Л.В.*