

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 19.03.2024г. Бузнецова Елена Александровна  
Инициативная группа, проводившая проверку: Гуров Александрович

1. Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации \_\_\_\_\_

Б) да, но без учета возрастных групп \_\_\_\_\_

В) нет \_\_\_\_\_

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням \_\_\_\_\_

Б) нет, имеются повторы в смежные дни \_\_\_\_\_

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

А) да, по всем дням \_\_\_\_\_

Б) нет, имеются повторы в смежные дни \_\_\_\_\_

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) 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 \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) да \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да \_\_\_\_\_

Б) нет \_\_\_\_\_

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- А) да  
 Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) да  
 Б) нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да  
 Б) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) да  
 Б) нет

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) да  
 Б) нет

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) да  
 Б) нет

Число детей питающихся на данной перемене 35

Масса блюд на одного ребенка по меню (завтрак) 0,79 кг

Общая масса несъедаемости пищи (кг) 0,9 кг

Индекс несъедаемости (%) 3%

Подписи инициативной группы:

Кузнецова Елена Анатольевна  
Расчет коэффициента несъедаемости

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