

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 16.12.24.

Инициативная группа, проводившая проверку: Терстеева Галина
Александровна

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 присмов 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 43

Масса блюд на одного ребенка по меню (завтрак, обед) 0,72

Общая масса несъедаемости пищи (кг) 0,3 кг

Индекс несъедаемости (%) 0,8%

Подписи инициативной группы:

 Крылова Г.А.

Расчет коэффициента несъедаемости

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