

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

25.03.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

Резниченко И.А.

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 53

Масса блюд на одного ребенка по меню (завтрак, обед) 0,46 кг

Общая масса несъеданности пищи (кг) 2,4 кг

Индекс несъеданности (%) 5,2%

Подписи инициативной группы:



Расчет коэффициента несъеданности

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