

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа № 516  
Невского района Санкт-Петербурга

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.12.2023  
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Буртко Е.А.  
Старикова Е.В., Кабанова А.В., Павлова И.М.  
блуд "5, 4" детского сада

	Вопрос	Да/нет
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) нет	✓
	Б) да	
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	✓
	А) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню	✓
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	✓
	А) нет	
	Б) да	
18	Число детей, питающихся на данной перемене	30
19	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,880 кг
20	Общая масса несъеденной пищи.	0,3 кг
21	Индекс несъедаемости.	1 1/2

Предложения:

*Требуется работа по формированию привычек правильной гигиены*

Замечания:

Отзыв:

Расчет коэффициента несъедаемости Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах. Методика расчета:  $\frac{\text{Масса остатков (кг)}}{\text{Масса выданных блюд (кг)}} \times 100\%$  Коэффициент несъедаемости =  $\frac{0,32}{30} \cdot 0,880 \cdot 100$   $\frac{1}{2}$   
Интерпретация результатов: До 10 % - оптимально; 10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций; Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню

Дата 14.12.2023

Директор ГБОУ СОШ №516

Смирнова И.В.

