

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.12.2024
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Буримо Е. А.,
Евсеева Е. С., Горбачева А. А.,
обучающиеся 5, 6 классов начального

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?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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 ?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Предложения:

Расширить ассортимент
бюджетной продукции и включить в меню
для снижения рождаемости, что
отдельно, по запросу родителей.

Замечания:

Накрытые столы, не вовремя, убраться
уборку столов!

Отзыв:

Всё было очень вкусно!
Кроме нехватки 0,3 кг/30. 0,888 * 100% =
= 10%

Дата

14.11.2024

Подпись

Бер 1. Кривильс А.И.

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 = $\frac{0,3 \text{ кг} / 30 \cdot 0,880 \cdot 100}{\text{Масса выданных блюд (кг)}}$

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 14.11.2024

и.о. Директора ГБОУ СОШ №516