

14.09.2023

Второй перемена
1 класс.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

Азимова В.М. *[Signature]*

- Соответствует ли фактическое меню: объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети едят сыры? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? Да/нет
- Есть ли замечания к сервисному персоналу? Да/нет
- Термические блюда выдаются детям? Да/нет
- Ущербуют ли дети в накрывании на столах? Да/нет
- Дана, накрывающие на столах, резиновые и специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли параллельно с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? Да/нет
- Исключены ли из рациона питания торжественного стола: *зрочка + куриные крылышки с подливкой 262 гр.*
- Расчет на величину несвоевременного приема *19%*

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Предложений нет, еда вкусная. Дети едят хорошо.

Математика расчета
коэффициента несвоевременности

$$\frac{4,400}{26,174} = 16\%$$

Интерпретация результата

Как показывает результат, величина коэффициента «зона оптимума» до 40% при уровне в 10-30,0% «зона риска» более 30% - зона «высокого риска» следовательно критически уровень, требующий принятия специальных мер.

- Соответствует ли фактически метод, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фен. муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети едят сладкое? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть одновременно (хватает ли им времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? Да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? Да/нет
- Есть ли замечания по уборке столов? Да/нет
- Есть ли замечания по накрытию на столах? Да/нет
- Есть ли замечания по накрытию на столах работников в специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или лично раздавая)? Да/нет
- Результаты контрольного взвешивания горячего блюда: *фрикаделька куриная в соусе + макароны*
552 гр. и 558 гр.
- Расчет на основе полученных данных от взвешивания: $555 \text{ гр.} \times 54\% + 523 \text{ гр.} \times 47\% = 119,926$
 $\frac{10,400}{119,926} \times 100 = 8,7\%$

ВУМШ

ИРЕДЛОЖЕНИЯ

Отслеживать наличие буфетной продукции.

Методика расчета
Коеффициент использования

коэффициент использования = 100%

Интерпретация результатов:

Как интерпретировать результаты мониторинга - зона риска (до 10% при уровне в 100-80%) - зона высокого риска (до 50% зона «высокого риска», мониторинг критический, нужен немедленный возврат, требуемая ответственность 30%

- Удовлетворены ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети едят с удовольствием? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть, за перемену (хватает ли им времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? Да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? Да/нет
- Теплые напитки выдаются детям? Да/нет
- Удовлетворены ли дети в накрытии на столах? Да/нет
- Люди, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или ланчо-редакцию)? Да/нет

• Результаты контрольного взвешивания горячего блюда амов и фрис пицца
 511 гр. и 561 гр.

• Расчет вытекшей пищи:
 $561 \text{ гр.} \times 164 \text{ л.} + 511 \text{ гр.} \times 14 \text{ л.} = 99158$
 $\frac{7538}{99158} \times 100 = 7,6\%$

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Предложения нет.

Методика расчета
 Коэффициент эффективности = $\frac{\text{факт. расход} - \text{норм. расход}}{\text{норм. расход}} \times 100$ = 7,6%

При отрицательном результате
 Как положительный результат экономии – зона отклика – до 10% при
 отриц. и 20-30% – при отриц. больше 30% – зона высокого риска,
 необходим контроль расходов, предложение дополнительных мер.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

16.11.2023г
Вторая перемена,
1 класс

- Соответствует ли фактически величина порций двухнедельному меню утверждённому руководством общеобразовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети едят сидя? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть в перемену (хватает ли им времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? Да/нет
- Есть ли замечания к сервисному персоналу? Да/нет
- Гигиенические нормы соблюдаются детьми? Да/нет
- Участвуют ли дети в накрытии на столы? Да/нет
- Дети, выполняющие на столах, работают в специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание через буфет или доставку раставно? Да/нет
- Результаты контрольного взвешивания горячего блюда:

$$\frac{25 \text{ кг}}{162 \text{ кг}} \cdot 100 = 14\%$$

ВАШЕ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ замешать соевые мушкетеры (хотим меньше дети едят мушкетеры) на салат.

Менюшка доступна
до 09:00 ежедневно бесплатно

Моргунова О.С. / МС
Башаев И.В. / МС

Важнейшим фактором является уровень заболеваемости детей при уровне в 20-30% - зона «высокого риска», соответствующая критическому уровню, требующая дополнительных мер.