

14.09.2023

Выход из реанимации
1 класс.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

Азимова О.И. №-

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фуру, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурой питаются в столовой? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Соблюдаются ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети стоят за столом? Да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемены (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 обслуживанию? Да/нет
- Участники ли детей в покрывании на стульях? Да/нет
- Допускают ли накрывающие на столы, работают ли специальной одеждой? Да/нет
- Предназначены ли гарнитуры со столовым прибором дополнительное питание (через буфет или питомую розливную)? Да/нет
- Всегда ли подается горячее блюдо? гречка + куриные крылья с подливкой 262 гр.
- Равен ли показатель несправедливого оценка 19%

Вывод:
Предложения присланные нет, еда вкусная. Денис
сделал хорошо.

Методика расчета
коэффициента несправедливости

$$\frac{14,400}{20,444} = 19\%$$

Проверка коэффициента
коэффициент равен 19%.
Как показывает результат, это макрооценка зона отклонения до 10% при
оценке в 10-15,0% зона - средний бордюр между нормой и риском «высокого риска»
соступления критической границы, предложенная оценка несправедливых мер.

Протокол приема

ПРОВЕРОЧНЫЙ ПЛАН 2.10.2023г.

руководителя О.С./Мар

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? Да/нет
- Ограничено ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фуру, муковисцидоз, гиперкалиемия)? Да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, гиперкалиемией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией приглашены на каникулы? Да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Все ли дети сидят за столом? Да/нет
- Насколько успевают посетители перемещаться (влияет ли им время)? 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 отходы выбрасываются в контейнеры? Да/нет
- Установлены ли ящики для высыпания на столы? Да/нет
- Дети закрывают ли на столе рабочий календарь в специальной обложке? Да/нет
- Организовано ли параллельно основному питанию дополнительное питание (через буфет или линию питания)? Да/нет
- Результаты контрольного измерения горячего блюда: *стрижадка куриная в соусе + макароны*
552 гр. и 558 гр.

* Результаты контрольного измерения горячего блюда:

$$\frac{552 \text{ гр.} + 558 \text{ гр.}}{2} = 555 \text{ гр.}$$

$$555 \text{ гр.} \times 54 \text{ + } 523 \text{ гр.} \times 472 = 119,926$$

ВАРИАНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: *Омолаживающее питание будущей программы.*

Материал предоставлен
Коэффициент использования: 100%

Интерпретация результатов:
Как правило, коэффициент использования - это оптимально - до 100%, при
уровне от 90-95% это уже «зеленый» буфер 50% - это «высокий рисков»,
при этом есть критический уровень требуемой безотказности мер

Чекмарина Ирина .

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

19.10.2013

башин А.В. Зайф-

- Что потребуется для физического меню, подачи горячей, двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? Да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, панкреатит, фуру, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
- Все дети с сахарным диабетом, панкреатитом, панкреатитом, муковисцидозом, фенилкетонурой имеются в столовой? Да/нет
- Все эти дети моют руки перед едой? Да/нет
- Соблюдаются условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
- Всегда дети сняты сидя? Да/нет
- Всегда дети успевают носить за перемены (включая до и из времени)? Да/нет
- Есть ли замечания по чистоте тела у детей? Да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? Да/нет
- Гигиеническая обстановка выглядит для детей? Да/нет
- Учитывая то, что в закреплении за столы? Да/нет
- Лица закрепленных на столы работают в специальной одежде? Да/нет
- Организовано ли питание с основанием принципом дополнительное питание (через буфет или лично руки)? Да/нет
- Результаты контрольного изменения горячего блюда один из фарш паштет
511 кг. и 561 кг.

- Расчет индекса несоблюдения: столы $561 \text{ кг.} \times 1642 + 511 \text{ кг.} \times 14 \text{ кг.} = 99158$.

$$\frac{7533}{99158} \times 100 = 7,6\%$$

ВАРИАНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Продолжение

Методика расчета
Соединение двух показателей: $\frac{\text{Сумма} \times 100}{\text{Сумма} + 100}$

Нормативные допустимые

Как показывают результаты эпидемиологии – зона оптимума – до 10% при сумме 100% для риска более 30% или высокого риска, результатов с критичными уровнями предполагают опасность опасных мер.

16.11.2023

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

Bmophia nebulosa,
1 varacco

- Существует ли фактическое меню, обёмы горячий, двухнедельному меню, атверждённому руководителем образовательного учреждения? Да/нет
 - Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фуру, муковисцидоз, пищевая аллергия)? Да/нет
 - Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурой питаютве вегетарианской? Да/нет
 - Все ли дети моют руки перед едой? Да/нет
 - Постоянны ли условия для мытья и дезинфекции рук? Да/нет
 - Все ли дети сидят за столом? Да/нет
 - Все ли дети ежедневно пьют минимум 1 л воды? Да/нет
 - Есть ли заменители по чистоте столов? Да/нет
 - Есть ли заменители ксеровито-витаминные? Да/нет
 - Есть ли заменители для яиц? Да/нет
 - Участвуют ли дети в приготовлении пищи? Да/нет
 - Питат, закрывающий лицо, работают в специальной одежде? Да/нет
 - Организовано ли питание с ограничением дополнительное питание (переводится на гипоаллергенно питание)? Да/нет
 - Речь падает о контролируемом питании горячего блюда

• 100% of the people are satisfied with their work

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

18311

ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ЗАЩИЩЕННЫЕ СОВЕТСКИЕ ОГРНР (ХОДОВЫЕ НОМЕРЫ
ДЕЛ) ВСЕМ ОГРУДА) НА САДАМ.

Моделирование
взаимодействия
атомов и молекул

Morozova O.C. / №
Банах А.В. Р.р.

Согласно Бюллетеню МЧСР № 115 от 11.05.2010 г. в 10% случаев смертей на дорогах в России происходят из-за несоблюдения ПДД со стороны водителя. В то же время в 2010 году в России было зарегистрировано 15 000 смертей на дорогах, что в 10 раз превышает количество смертей от ожогов. Следует отметить, что в 2010 году в России было зарегистрировано 15 000 смертей на дорогах, что в 10 раз превышает количество смертей от ожогов.