

**Оценочный лист  
проверки организации питания в МОУ «СОШ № 7»**

Дата: «10» октября 2024 год

Перемена № 3

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) \_\_\_\_\_

Класс: 5 «А»

Количество учеников получающих питание 8

Возраст учеников 11-12

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	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) 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 факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Ваши предложения/ пожелания/ комментарии

*Рассмотреть возможность  
заказа бодрона на фрукты.  
Замечаний по время проверки  
не выявлено.*

Комиссия в составе:

Родитель

(законный представитель)

*А*

(Подпись)

*Андреева О.А.*

(Расшифровка)

Родитель

(законный представитель)

(Подпись)

(Расшифровка)

Ответственный за питание

(Подпись)

(Расшифровка)

*Андреева Ч.В.*

**Оценка несъедаемости и взвешивание остатков пищи завтрака  
учащихся  
5-11 классов в МОУ «СОШ № 7»**

Дата: « 10 » октябрь 2024 год

Перемена № 3

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) \_\_\_\_\_

Класс: 5 «А»

Количество учеников получающих питание 8

Возраст учеников 11-12

На момент проверки установлено:

1. Меню для учащихся 5 – 11 классов следующее:

№ п/п	Блюдо	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1.	Каша овсяная на воде с яблоком и сахаром	200г	9,4	13,44	40,16	318
2.	Пюре картофельное	95				
3.	Чай сахарный с сахаром	200г	0,07	0,02	15,0	60
4.	Булочка сахарная	25	1,58	0,2	9,66	46,78
5.	Итого	540				
6.						

1. Получили питание 8 обучающихся 5-11 классов

2. Общий объем порций на всех учащихся: 4,320 кг

3. Общий остаток пищи: 0,6 кг

Объем несъеденных блюд = \_\_\_\_\_ масса несъеденных остатков блюд

\*100%

\_\_\_\_\_ масса блюд на 1 ребенка × количество питающихся детей на перемене

- 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/

Комиссия в составе:

Родитель (законный представитель) А , Анисимово-О.А.

(Подпись)

(Расшифровка)

Родитель (законный представитель) \_\_\_\_\_ /

(Подпись)

(Расшифровка)

Ответственный за питание \_\_\_\_\_ , Анудинова И.В.

(Подпись)

(Расшифровка)



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) 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 факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Ваши предложения/ пожелания/ комментарии

*На момент проверки замечаний нет. Рассмотреть возможность покупки организованного питания обучающихся 5-7кл.*

Комиссия в составе:

Родитель

(законный представитель)

*[Подпись]*

(Подпись)

*Александрово-О.А.*

(Расшифровка)

Родитель

(законный представитель)

*[Подпись]*

(Подпись)

(Расшифровка)

*Александрово Ч.А.*

(Расшифровка)

Ответственный за питание

(Подпись)

(Расшифровка)

**Оценка несъедаемости и взвешивание остатков пищи завтрака  
учащихся  
5-11 классов в МОУ «СОШ № 7»**

Дата: « 19 » сентября 2024 год

Перемена № 3

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) кашепюре - 3

Класс: 5-7 «        »

Количество учеников получающих питание 17

Возраст учеников 12-13

На момент проверки установлено:

1. Меню для учащихся 5 – 11 классов следующее:

№ п/п	Блюдо	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1.	<u>Чашечка супа</u>	<u>50/50</u>				
2.	<u>Рис отварной</u>	<u>100</u>				
3.	<u>Чашечка каш.</u>	<u>200/100</u>				
4.	<u>Хлеб</u>	<u>25</u>				
5.						
6.						

1. Получили питание 17 обучающихся 5-11 классов

2. Общий объем порций на всех учащихся: 3400 кг

3. Общий остаток пищи: 095 кг

Объем несъеденных блюд=

масса несъеденных остатков блюд

28

\*100%

масса блюд на 1 ребенка × количество питающихся детей на перемене

- 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/

Комиссия в составе:

Родитель ( законный представитель) \_\_\_\_\_

(Подпись)

(Расшифровка)

Родитель ( законный представитель) \_\_\_\_\_

(Подпись)

(Расшифровка)

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

(Подпись)

(Расшифровка)