



Российская Федерация
Чукотский автономный округ
АНАДЫРСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Усть-Белая»

689540, Чукотский автономный округ, Анадырский район, с. Усть-Белая, ул. Анадырская, тел./факс: 93 453, e-mail: moucub@mail.ru

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата и время проведения проверки: 22 сентября 2016 г. 12:35 мин.

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО):

Маринова Елена Владимировна
Утнасунова Мариса Андреевна

№ п/п	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню (на сайте ОО), утверждённое руководителем ОО?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) указанная категория детей отсутствует	
4.	Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приёма пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд нормам?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд нормам?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд установленным нормам?	
	А) да	✓
	Б) нет	

10.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов установленным нормам?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
13.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой	
	А) есть	✓
	Б) нет	
	Состояние (неуд./удовл.):	
14.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Участвуют ли обучающиеся школы в накрывании столов?	
	А) да	
	Б) нет	✓

КОЭФФИЦИЕНТ НЕСЪЕДАЕМОСТИ: 6% (норма)

* Коэффициент отходов (или коэффициент несъедаемости) в контексте родительского контроля — это процентная доля несъеденной пищи от общей массы приготовленных блюд.

Формула расчёта:

$$K_n = M_n / M_p \times 100\%,$$

где:

- K_n — коэффициент несъедаемости;
- M_n — масса несъеденной пищи в граммах;
- M_p — общая масса приготовленной пищи в граммах.

Как определить массу приготовленной пищи:

Массу приготовленной пищи можно вычислить, умножив массу одного блюда (она обычно указана в меню) на количество порций.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

ЗАМЕЧАНИЯ:

Дата: 22.09.26

Подписи членов инициативной группы / расшифровка:

_____ / Е.В. Мерзюкова
 _____ / А.А. Тимасюкова