

**МУ «Отдел образования Ножай-Юртовского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.БЕНОЙ ИМ.
С.А.АХМАДОВА»
(МБОУ «СОШ с.Беной им.С.А.Ахмадова»)**

**МУ «Нажи- Йуьртан муниципални клоштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъардешаран хьукмат
«БЕНА ЙУЪРТАРА С.А. АХМАДОВН ЦІАРАХ ЙОЛУ ЙУККЪЕРА
ЙУКЪАРДЕШАРАН ИШКОЛ» (МБОУ «Бена йуьртара С.А. Ахмадовн цІарах йолу
ЙЙШ»)**

**План
работы педагога-организатора по
питанию
на 2024-2025 учебный год
«Школа – территория здорового питания»**

Цели, задачи программы:

Цели: формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни, создание благоприятных условий для сохранения и укрепления физического здоровья школьников за счет повышения качества, эффективности и безопасности системы школьного питания.

Задачи:

- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания как с обучающимися, так и с родителями;
- внедрение современных методов мониторинга состояния питания;
- разработка и внедрение новых форм организации горячего питания;
- формирование культуры питания и самообслуживания;
- _совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся;
- развитие материально - технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе;
- совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.

Важнейшие целевые показатели и ожидаемые результаты:

- увеличение количество детей, питающихся в школьной столовой за счет родительской доли до 100%;
- организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- оказание полной социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- наличие полного пакета документов по организации школьного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой;
- улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;
- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся;
- развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
- сохранение и укрепление здоровья при стабильных результатах обучения;
- повышение приоритета здорового питания;
- повышение мотивации к здоровому образу жизни;
- поддержка родителями деятельности школы по воспитанию здоровых детей;
- совершенствование материальной базы, использование современного высококачественного оборудования.

Актуальность программы

Актуальность заключается в том, что одним из важнейших факторов формирования здоровья подрастающего поколения является питание. За фразой «школьное питание» стоит здоровье наших детей. Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания. Недостаточность питания в этом возрасте может серьезно нарушать физическое и умственное развитие ребенка. Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Необходимо серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования т.к. в этом возрасте закладываются основы здорового образа жизни, как системы норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности. Все учащиеся должны обладать знаниями и умениями, необходимыми для выбора питательной и вкусной пищи на протяжении всей жизни. Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьезное значение. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Связь между питанием и обучением убедительно доказана.

Здоровье учащихся катастрофически ухудшается. По свидетельству специалистов, при поступлении в школу имеет различные заболевания каждый десятый ребенок, при выпуске все наоборот: лишь каждый десятый не имеет отклонений по здоровью. И наряду с нарушениями опорно - двигательного аппарата значительное место занимают заболевания органов пищеварения, эндокринной системы, болезни, связанные с нарушением обмена веществ.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей. Одним из важнейших звеньев служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Недостатком является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Но по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков. Остается актуальной задача улучшения качества, разнообразия блюд и безопасности питания детей школьного возраста. Организация полноценного питания в школе должна стать одним из приоритетных направлений деятельности школы.

Для решения всех обозначенных задач и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Программа обеспечивает основную концепцию, которой руководствуется школа в планировании, реализации и оценке мероприятий по пропаганде здоровья и здорового питания. В ней учитываются действия всех значимых членов школьного сообщества: учащихся, педагогов, родителей, работников школы.

Содержание программы:

Школьная программа направлена на формирование навыков рационального питания как на один из наиболее выгодных путей инвестирования в дело укрепления здоровья нации в целом.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-11 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в образовательной области, так и воспитательной деятельности. Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается:

1. Основные направления Программы:
2. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.
3. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.
3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.
4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания.

5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

Формы представления результатов программы:

- Ежегодный доклад социального педагога о результатах деятельности школы по реализации программы «Школа – территория здорового питания»
- Анализ результатов деятельности школы по реализации программы

1. Организация и регулирование школьного питания:

- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
- организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания;
- оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- использование разных форм и методик организации питания;

2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Пропаганда здорового питания (проведение игр, конкурсов, лекций, акций, классных часов)
- Пропаганда здорового питания на родительских собраниях.
- Проводить презентации классных собраний на тему "Рациональное питание" в начальной школе.
- Один классный час в месяц посвятить вопросам горячего питания, охране здоровья, активному образу жизни.

- Создать систему поэтапного формирования компетентностей обучающихся по вопросам здорового питания.

3. Укрепление материально-технической базы школьной столовой предусматривает:

- совершенствование дизайна школьной столовой.
- оснащение недостающим технологическим оборудованием школьного пищеблока,

4.Повышение квалификации персонала предусматривает:

- повышение профессионального уровня специалистов в области школьного питания через систему повышения квалификации;
- участие в профессиональных вебинарах,
- проведение бесед, классных часов, конкурсов, выставок, презентаций школьных обедов для родителей и обучающихся.

5.Средства контроля

Проверка хода процесса, сбор и учет данных о качестве питания, обсуждение успехов и неудач предыдущих этапов деятельности. Обсуждение вопроса на заседаниях общешкольного родительского комитета, совещаниях учителей, родительских собраниях.

Критерии оценки достижения результатов Программы:

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

1. Количественные показатели:

- количество учеников, получающих горячее питание в школе;
- степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы;
- степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;
- показатели здоровья учащихся.

2. Качественные показатели:

- отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;
- сохранение процента охвата питанием школьников;
- условия для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;
- уровень культуры питания учащихся;
- степень удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания;
- наличие современной базы для организации здорового питания.

Управление и организация контроля за исполнением Программы;

1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны администрации и родительского комитета школы.
2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в столовой и сайт школы.
3. Информирование родителей на родительских собраниях.

1. Организация и регулирование школьного питания

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проверка готовности школьной столовой к новому учебному году	август	Директор, зам. директора по АХЧ
2.	Ознакомление классных руководителей, работников школьной столовой с нормативными документами, регулирующими школьное питание.	сентябрь	Соц. педагог
3.	Утверждение списка обучающихся из малоимущих семей и других категорий на получение льготного питания.	сентябрь	Соц. педагог
4.	Создание бракеражной комиссии	сентябрь	Директор школы
5.	Заседание общешкольного родительского комитета «Организация горячего питания в школе»	август	Директор школы соц. педагог
6	Формирование нормативно-правовой базы по организации питания в школе	сентябрь	Директор, Соц. педагог
7	Проверка должностных обязанностей работников пищеблока.	сентябрь	Зам.директора по АХР
8	Издание приказа по школе об организации питания с 1 сентября по 31 мая	Сентябрь	Директор школы
9	Согласование примерного 10-и дневного меню в соответствии с санитарными нормами.	Август	Повар соц. педагог
10	Контроль за наличием инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности.	В течение года	Зам. директора по АХЧ
11	Заключение договоров с поставщиками продуктов.	ежемесячно	Повар
12	Контроль за организацией питания в школе, выполнение мероприятий по его улучшению.	В течение года	Соц. педагог
13	Контроль за выполнением требований СанПиН 2.4.5. 2409–08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях , учреждениях начального и среднего профессионального образования».	В течение года	Директор школы, повар соц. педагог
14	Контроль за выполнением программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий	В течение года	Директор школы
15	- Организационные совещания администрации школы, сотрудников пищеблока, медсестры - Совещания классных руководителей; - Производственные совещания участников Программы	в течение года	Соц. педагог администрация
16	Организация работы комиссия по контролю за качеством и организацией школьного питания	в течение года	Соц. педагог

2.Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

Название мероприятия	Сроки	Ответственный
Планирование работы по охвату горячим питанием обучающихся школы, по формированию навыков здорового питания	август	Директор, Соц. педагог
Заседание общешкольного родительского комитета «Организация питания в школе»	август	Соц.педагог директор
Акция «Здоровое питание»	декабрь- январь	Зам. директора по ВР
Размещение информации об организации питания на школьном сайте	в течение года	Соц.педагог
Обновление информационного стенда «Питание»	ежемесячно	Соц. педагог
Организация тематических бесед для учащихся: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований, - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	в течение года	Классные руководители
Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся		
Проведение классных часов, уроков здоровья, внеклассных мероприятий по воспитанию культуры питания	в течение года	классные руководители, соц. педагог
Цикл бесед «Азбука здорового питания»	в течение года	
Конкурс буклетов «Здоровье на тарелке» среди 5-9 классов		Соц. педагог
Конкурс рисунков «Умные продукты», «Правила правильного питания» среди учащихся начальной школы	ноябрь	Зам. директора по ВР
Работа по воспитанию культуры питания среди родителей обучающихся		
Проведение классных и общешкольных родительских собраний	В течение учебного года	Зам директора по ВР классные руководители
Проведение заседаний общешкольного родительского комитета школы по вопросу организации питания в школе	Август, январь, май	Директор школы соц. педагог
Час вопросов и ответов. Оптимальное питание – основа здорового детства и юношества	январь	Классные руководители
Индивидуальные консультации для родителей по организации питания ребенка	регулярно	Соц. педагог
Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	Классные руководители

3. Укрепление материально-технической базы школьной столовой

Последовательная работа по оснащению пищеблока технологическим оборудованием и посудой	В течение года	Зам.директора по АХЧ
Поддержание эстетического состояния зала столовой	В течение года	Зам.директора по АХЧ
Приобретение и эксплуатация нового технологического оборудования	В течение года	Зам. директора по АХЧ
Создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.	В течение года	Зам. директора по АХЧ администрация

1V. Мониторинг реализации программы.

Направление мониторинга	Диагностика	Сроки	Ответственный
Охват учащихся льготным горячим питанием за счет родительской доли	Анализ результатов посещаемости	ежедневно ежемесячно ежегодно	Классные руководители, соц. педагог
Сохранение и укрепление здоровья учащихся	Анализ состояния здоровья обучающихся по результатам медицинских осмотров, анализ заболеваемости детей	ежегодно	Классные руководители
Качество организации питания (уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе)	анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	ежедневно (регулярно)	Администрация школы, классные руководители, соц. педагог
Материально-техническая база столовой	Смотр помещения (оборудование, оснащение) Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	ежегодно	Директор школы, зам. директора по АХЧ
Формирование у школьников навыков здорового питания	Собеседование Наблюдение	ежегодно	Классные руководители

V. Контрольная деятельность

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.	ежедневно	Зам. директора по АХЧ.
Контроль за качеством поступающих продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	бракеражная комиссия, повар
Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	бракеражная комиссия, <u>соц. педагог</u>
Контроль за деятельностью классных руководителей по вопросам формирования навыков здорового питания у учащихся	в течение года	Соц.педагог
Контроль за охватом учащихся горячим питанием	в течение года	Соц.педагог

V1. План работы бракеражной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся

	Мероприятия	Сроки
1	Проверка соответствия десятидневного меню	Ежемесячно
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно
4	Организация просветительской работы.	В течение всего периода
5	Анкетирование учащихся и их родителей по вопросам организации питания.	Сентябрь, май
6	Контроль за качеством питания.	Ежедневно
7	Проверка табелей питания.	Ежемесячно
8	Разработка наглядной агитации по здоровому питанию	В течение всего периода

V11. Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.

** Задачи администрации школы и социального педагога:*

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

*** Обязанности работников столовой:**

- Соблюдение утвержденного 10-ти дневного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, проведение витаминизации.
- Обеспечение столовой качественными продуктами.
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.
- Выполнение санитарно-гигиенических требований.

*** Обязанности классных руководителей:**

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма.
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи.
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье.

*** Обязанности родителей:**

- Прививать навыки культуры питания в семье.
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

*** Обязанности обучающихся:**

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания

V111. Ожидаемые результаты

Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

- Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.
- Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.
- Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.
- Повышение доступности сбалансированного питания для более широкого контингента учащихся.
- Внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания учащихся.

- Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формирование культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
- Взаимосвязь и взаимодополнение деятельности школы, специалистов здравоохранения по сохранению здоровья и формированию здорового образа жизни.

Обеспечить данные результаты возможно будет через:

- Повышение эффективности системы организации школьного питания.
- Безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии.
- Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания.
- Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
- Положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

1X. Заключение

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе. Всё это открывает дополнительные возможности для развития обучающихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона обучающихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Помимо организации горячего питания учащихся одной из основных составляющих программы по совершенствованию питания является формирование культуры здорового питания детей и подростков и проведение информационно - просветительской работы с родителями по проблеме формирования потребности в здоровом питании.

Рациональное здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровьем. Нарушение питания в школьном возрасте служит одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространённость которых значительно увеличилась за последние годы.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание.

Заместитель директора по ВР:

Хамзатханова Х.И.

Приложение

Приложение №1

1 Анкета для школьников «Завтракал ли ты?»

вопрос	ответ
Что ты ел сегодня на завтрак?	
Считаешь ли ты завтрак необходимым?	
Твои любимые овощи?	
Какие овощи ты не ешь?	
Сколько раз в день ты ешь овощи?	
Любишь ли ты фрукты?	
Твои любимые фрукты?	
Сколько раз в день ты ешь фрукты?	
Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?	
Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?	
Считаешь ли ты, что твой вес - нормальный - избыточный - недостаточный	

2. Анкета для школьников «Чем я питался сегодня?»

	фрукты и овощи	хлеб и крупяные изделия	мясо	молоко	прочее
завтрак					
обед					
ужин					
легкие закуска					
прочие продукты					

3. Анкета для родителей

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи в школьной столовой? Ваши предложения

4. Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система питания в школе?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли Вы в школьной столовой??

- Да
- Нет

4. Если нет, то по какой причине?

- Не нравится
- Не успеваете
- Питаетесь дома

5. В школе Вы получаете::

- Горячий завтрак
- Горячий обед (с первым блюдом)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК+ ОБЕД)

4. Наедаетесь ли Вы в школе??

- Да
- Иногда
- Нет

5. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- Да
- Нет

6. Нравится ли питание в школьной столовой?

- Да
- Нет
- Не всегда

7. Если не нравится, то почему?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят нелюбимую еду
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное

7. Посещаете ли группу продленного дня?

- Да
- Нет

8. Если да, то получаете ли питание в школе или приносите из дома?

- Получает питание в школе
- Приносит из дома

9. Устраивает ли меню школьной столовой?

- Да
- Нет
- Иногда

8. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

9. Ваши предложения по изменению меню: _____

10. Ваши предложения по изменению питания в школе

5. Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	
	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?	
	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	