

Приложение №1  
к Положению о родительском контроле  
за организацией питания обучающихся  
муниципального автономного общеобразовательного  
учреждения «Гимназия №31»

**Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,  
платного и льготного питания в 5-11 классах  
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

АКТ № 3

Дата и время проведения мониторинга: 03.10.2024 г. 10:20

Родители, проводившие мониторинг: Лысенко И.В., Бирюкова Н.С.,  
Лучинова А.Ю., Жигалова Е.В., Дновлева Е.А.

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга: 2А, 2Б, 2В, 4В.

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да +  
нет

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов +  
информация о горячих линиях +  
ежедневное меню +  
циклическое меню +

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации +  
да, но без учета возрастных групп  
нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням +  
нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням +  
нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации?

да +  
нет  
не всегда

От всех ли партий приготовленных блюд снят бракераж?

да +  
нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да +  
нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да +  
нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да +

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПИна?

да +

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет +

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да +

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет +

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет +

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

5

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет +

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет +

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропечченность и т.д.):

5

Визуальная оценка количества отходов:

3,7 м.

Подписи участников мониторинга:

Логинова Р. В.  
Барыкова Н. Е.  
Лукьянова  
Любимова  
Мигаев Е.