

**Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
АКТ № 2**

Дата и время проведения мониторинга: 25.09.2024г. 10:20

Родители, проводившие мониторинг: Авдеева А.В., Бирюкова Н.С.,
Сувячова В.Ю., Чичаева С.В., Яковлева 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 +




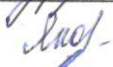

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

5

Визуальная оценка количества отходов:

4 кг

Подписи участников мониторинга:

	1. Любимов С.В.
	1. Фьюконов Н.С.
	1. Лукинова М.А.
	1. Яковлева С.А.
	1. Музасов Е.Г.