



Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ "СОШ п. Славцевой Рудник"
Руководитель организации и телефон: Растопашаева Ольга Владимировна - 89372460654
Дата заполнения: 10.10.2022г.
Поставщик питания МОУ "СОШ п. Славцевой Рудник"
Участники проведения мониторинга Родители обучающихся
МОУ "СОШ п. Славцевой Рудник" магистров з/вено

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). бу сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). осуществляется
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

- 7. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- 8. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 9. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 10. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
- 11. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *имелись 5%*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

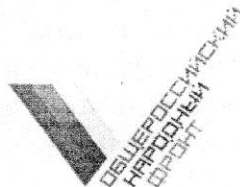
Дополнительные

замечания: *замечаний нет.*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Дудин Л.В. Охот
Жилин Валера Т.И.
Шербанова С.И.





Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МБОУ СОШ п. Смажневой Рудник
Руководитель организации и телефон: Раешошанская Ольга Владимировна - 89372460657
Дата заполнения: 14.11.2022г.
Поставщик питания МБОУ СОШ п. Смажневой Рудник
Участники проведения мониторинга Родительский комитет образовательной МБОУ СОШ п. Смажневой Рудник компьютерного здания

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений) да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). бу сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). весь цикл соблюдается
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

- Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- 0. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 1. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 2. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
- 3. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
- Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
- Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 1. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

- Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *составляет 6%*
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: *замечаний нет*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Смирнова С.С. Физ

Пучин Л.Ф.

Мещеряков Т.И.

Богданов С.В. (представитель родительского комитета)





Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МБОУ "СОШ п. Славянский Рудник"

Руководитель организации и телефон:

Росейманская Ольга Владимировна

Дата заполнения: 22.12.2022

Поставщик питания МБОУ "СОШ п. Славянский Рудник"

Участники проведения мониторинга родители или общественники

МБОУ "СОШ п. Славянский Рудник" среднего звена

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). все сушатся
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. *нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *сссссссссс 5%*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: Замечаний нет

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Ивербакова Е.И. *ИИ*
Смирнова С.С. *СШ*
Куреева Н.В. *КВ*
Российская О.В. *РВ*



представитель администрации школы



Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ "СОШ п. Ссаишевогй Рудник"
Руководитель организации и телефон: Рашишевская Ольга Владимировна - 89372460657
Дата заполнения: 17.01.2023
Поставщик питания МОУ "СОШ п. Ссаишевогй Рудник"
Участники проведения мониторинга родители обучающихся МОУ "СОШ п. Ссаишевогй Рудник" магазинное здание

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). дисциплина в воде
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

- 1. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- 0. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 1. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 2. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
- 3. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезинфекционных средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступно для детей). *да*
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 0. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *имелись 5%*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: *замечаний нет*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Колесникова Т. М.

Дукин П. В.

Мещеряева Т. М.

Славина А. В.



Представитель администрации школы ОИ





Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ "СОШ п. Селанцевой Рудник"
Руководитель организации и телефон: Рашидшаеков Сергей Владимирович 8937
Дата заполнения: 10.02.2023г.
Поставщик питания МОУ "СОШ п. Селанцевой Рудник"
Участники проведения мониторинга родители обучающихся
МОУ "СОШ п. Селанцевой Рудник" начальное звено

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). еще сушить будет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).

- . Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- 0. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 1. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 2. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
- 3. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
- Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.
- Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 1. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

- Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *используем 5%*
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: *Балеточный центр*

Предложения:

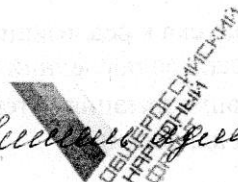
Подписи участников мониторинга:

Стефанова С. С. Шич

Жирева Н. В. Шич

Шич Вал. С. Шич

Маморова Н. В. Шич



- . Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
- 0. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 1. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 2. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
- 3. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
- Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.
- Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 1. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

- Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *составляет 5%*
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: *Балеточный центр*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Стефанова С. С. Шич

Жирева Н. В. Шич

Шич Вал. С. Шич

Маморова Н. В. Председатель родительского комитета

