

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

наименование ОУ \_\_\_\_\_

АКТ № \_\_\_\_\_

Дата и время проведения мониторинга: 15.09.2022г. 08:40

Родители, проводившие мониторинг:

Акулиничев Н.А.

Дурдина С.В.

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга

1"а" и 1"б"

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

Да  Нет \_\_\_\_\_

Имеется ли в организации уголке питания:

книга отзывов да

информация о горячем питании да

ежедневное меню да

циклическое меню да

Имеется ли в организации меню?

Да, для всех возрастных групп и режимов функционирующих в организации да

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 циклическим меню количество 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 нормы 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.)

*Третья с пылью - совсем вкусное, тёмное  
меню на входе, салфетки на столе есть  
хлеб разложено по тарелкам, напитки разно-типа  
какао и сухарики тёмной высушенной  
салат из капусты крапчатой салат из огурцов, в меру  
сосоуса.*

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.):

*Для бед свои котлеты красиво жарили и  
выглядят очень аппетитно. Желтого цвета  
просили добавить.*

Визуальная оценка количества отходов:

*Минимальное Дундина*

Подписи участников мониторинга

*Арутюнян К.А. / Арутюнян  
Дундина С.В. / Дундина*