

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

МОУ наименование ОУ
СОШ № 5
АКТ № 12

Дата и время приведения мониторинга: 19.03.25 13:30

Родители, проводившие мониторинг:

Бератинова Екатерина Ивановна
Синеева Нарарида Степановна

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга

3, 4

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

Да ✓ Нет _____

Имеется ли в организации уголок питания:

книга отзывов ✓

информация о горячем питании ✓

ежедневное меню ✓

циклическое меню ✓

Имеется ли в организации меню?

Да, для всех возрастных групп и режимов функционирующих в 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 регламинированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организаций?

Да ✓ Нет _____

не всегда

От всех ли партии приготовленных блюд снят бракераж?

Да ✓ Нет _____

да 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 пиши на момент работы комиссии?

Да Нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой нормы СанПиНа?

Да Нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пиши 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 пиши детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

имеется наличие салфеток, раскладка блюд и подача, посуда без сколов.

Имели ли факты выдачи детям остывшей пиши?

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.):

Еда вкусная, температура

Визуальная оценка количества отходов:

малочисленная оценка отходов

*Богатырова Т.Н.
Синева М.С.*

Борис Емель

Подписи участников мониторинга