

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

наименование ОУ
МОУ СОШ № 3 г. Бирюль 19.02.2024
АКТ № _____

Дата и время проведения мониторинга: 19.02.2024

Родители, проводившие мониторинг:

Нурисултанова Р.Р.

Алиева Самига Бибигула Саидовна

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга

3А класс, 3Б класс

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 _____

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 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.)

Безопасность содержания, раскладка блюд и напитков, качество и безопасность посуды, наличие салфеток, количество человек за одним столом

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.):

Суп картофельный с макаронными изделиями, салат из курицы, салат из овощей с растительным маслом, бутерброд с мясом, чай с сахаром

Визуальная оценка количества отходов:

Минимальное количество отходов. Спасибо башкире поварам за вкусный полноценный обед. 5+

Подписи участников мониторинга

Мухоморова
Курякина

Мухоморова
Курякина