



(мониторинг качества организации питания школьников в общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 15.08.2024 10:00
 МБОУ СОШ № 23

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	✓	
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	✓	
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	✓	
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/ не удовлетворительное</u> (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	✓	
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	✓	
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	✓	
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	✓	
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	✓	
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	✓	
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	✓	1
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	✓	
14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		нет ✓
15. Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)	305	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)		

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов		
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции		
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности		
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов		
5. Наличие медкнижек у персонала столовой		
6. Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)		

Дополнения (замечания, пожелания):

Подпись участников мониторинга:

Иванова
(Ф.И.О.)

Иванова А В
(расшифровка, контакты)

8918 38411 53

Марина
(Ф.И.О.)

Жарникова
(расшифровка, контакты)

8555 09 22584