



Региональное отделение Общероссийской общественной организации «Национальная родительская ассоциация социальной поддержки семьи и защиты семейных ценностей»

683000, Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Ленинградская, 65, тел/факс: (84152) 201-301, cvetlana.kozelkova@yandex.ru

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

МБОУ СОШ № 42

наименование ОУ

АКТ № 3

Дата и время проведения мониторинга: 24.12.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Ильина Н.И.
Козельникова А.Ю. *Васильева И.В.*

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга 5-11

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

да

нет

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов

информация о горячих линиях

ежедневное меню

цикличное меню

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования 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 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 норм 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.)

Салфетки на столах и салфетки, прибора естелье, 4-6 чел. за одним столом, раскладка блюд соответ- ствует санитарии.

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.):

Блюда вкусные соответствуют меню.

Визуальная оценка количества отходов:

кол-во отходов 10% максимум

Подписи участников мониторинга:

Волков И. В.
Назарова Ю. Н.