

Название организации: МОУ «основная общеобразовательная школа с.Большая Федоровка»

Руководитель организации: директор Маркелова И.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО «Меркурий –Н», ИП Сериков А.Н.

Дата заполнения: 31.01.2025г.

Участники проведения мониторинга: Иванникова И.А., Тюрткова Л.Н.,
Маркелова И.В., Краснова С.Б., Куркарова З.М.

№ Показатель качества/вопросы

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? *да*
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? *да*
3. Имеются средства для дезинфекции рук? *да*
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). *да*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *да*
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага. *да*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств.
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. *да*
6. Обеденные столы чистые? *да*
7. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. *да*

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? *да*
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. *да*
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. *да*

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). *да*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? *да*
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? *да*
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? *да*
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? *да*
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). *да*
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? *нет*
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). *да*
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического

меню с утвержденным циклическим меню. *нет*

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода, кипяченая вода). *да*

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*

2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*

5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*

6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*

7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*

8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*

9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*

10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*

2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).

3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*

4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*

5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*

6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*

8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные
замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Вал. ефимов *Ирина* *Зина*