

Отчет по результату мониторинга

организации питания детей в МАОУ "СОШ № 7"

Дата проведения проверки: 1.03.2023 г.

Время проведения проверки: 11 - 11.20.

Обедали: 3в, 3г, 5б, 5в, 6А, 6в, 7б, 9б 151 человек.

Меню: Суп картофельной сфасовки, фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом, рис припущенной, чай, хлеб пшеничный, рыбно-

Инициативная группа: Юдина Марина Рашидовна,
Сметанина Ирина Владимировна

В ходе проверки выявлено:

| | Вопрос | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации? | да |
| 2 | Вывешено ли цикличное / ежедневное меню для ознакомления родителей и детей ? | да |
| 3 | В меню отсутствуют повторы блюд? | да |
| 4 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | да |
| 5 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ? | нет |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | да |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | да |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | да |
| 9 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | да |
| 10 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | да |
| 11 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | да |
| 12 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | нет |
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | да |

| | | |
|----|---|-----|
| 14 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? Большинство детей ручки не мыли | да |
| 15 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | нет |
| 16 | Все ли сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, в санитарной одежде? | да |
| 17 | Есть ли замечания к качеству посуды в столовой (чистота, наличие сколов) замечаний | нет |

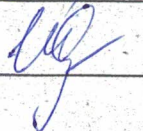
Температура и вкусовые качества готовых блюд соответствуют требованиям и нормам.

Порции полноценные. Во всех классах (и младшее и среднее звено) дети ели хорошо, кричим практически все съедали фрикасе

Объем пищевых отходов ≈ 17 литров

Подписи:

 | Сметанкина И.В.

 | Юдина Ш.Р.