

Отчет по результату мониторинга

организации питания детей в МАОУ "СОШ № 7"

Дата проведения проверки: 14.11.2025

Время проведения проверки: 9:45-10:30

Обедали: 1Г, 2А, 2Б, 2В, 3А, 3Б, 3Г, 3Д (180 чел.)

Меню: Маринад овощной, суп картофельный с макаронами, рыба тушеная в соусе, пюре картофельное, напиток из ягод сушеных, хлеб пшеничный, хлеб кукурузный.

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?	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)	нет
18	Производственный контроль: Акты отбора проб от _____ 202__	

Производственный контроль затормозован на сред. мераче. Не все дети моют руки. Моют те, с кем есть учитель, контролирующие их. Объем отходов предыдущим Д. Шитров. Дети младших классов ели много. Рыбу мы не давали. Вкусное качество блюд: суп и пюре вкусные, рыба тоже, но мы не давали соус из тушеных овощей, который любят дети. В супе и тушеных овощах (маринад и соус) был крупно нарезан лук. Предлагаем готовить рыбу без овощей, а их подавать отдельно.

Подписи:

Соф : Соловьева Е. Р.
 Т. Г. : Токсикова М. Н.
 А. : Арашова И. А.
 В. : Сметанова И. В.
 /