

8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п.8.1.2 , п.8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню (п.8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		+
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п.8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
11	Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п.8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
12	Наличие сопровождающих документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств)	+	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима			
1	Наличие спец.одежды у сотрудников	+	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников		<i>удовлетв</i>
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), и правильное использование, средств для дезинфекции рук	+	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п.3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
5	Наличие дезсредств, инструкций к ним , правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей) (п.4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром , гигиеническим обучением и профилактическими прививками (п.2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
7	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров	+	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока	+	
9	Наличие книги отзывов и предложений	+	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок	+	
6. Оценка готовых блюд			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, невкусно)		<i>вкусно</i>
3	Соответствие веса порций цикличному меню (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены) (п.5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи (п.8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей	+	
7	Объём пищевых отходов после приёма пищи, их учет(п.8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		<i>2 кг</i>
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд	+	

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга: _____

*Евдокимов
Александр*

*Гаврилова Е. В.
Мужнина С. С.*