

| | | | |
|---|--|---|-------------|
| 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 циклическим 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 | | удовлетвор. |
| 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) | | вкусно |
| 3 | Соответствие веса порций циклическому 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 | Объем пищевых отходов после приёма пищи, их учет(п.8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) | | 3 кг |
| 8 | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд | + | |

Дополнительные замечания: _____

Предложения: Рассказывать детям о здоровом питании

Подписи участников мониторинга: Рогожина / Рогожина Н.А.
Алтуш / Алтушина Т.М.