

**Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
МОУ «СОШ №18 им. А.А. Мыльникова»**

АКТ № _____

Дата заполнения: _____

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Родители проводившие мониторинг: _____

Классы, которые принимали пищу в момент мониторинга: _____

- 1. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?**
да
нет
- 2. Имеется ли в организации в уголке питания:**
книга отзывов
информация о горячих линиях
ежедневное меню
циклическое меню
- 3. Имеется ли в организации меню?**
да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
да, но без учета возрастных групп
нет
- 4. В меню отсутствуют повторы блюд?**
да, по всем дням
нет, имеются повторы в смежные дни
- 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?**
да, по всем дням
нет, имеются повторы в смежные дни
- 6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?**
да
нет
не всегда
- 7. От всех ли партий приготовленных блюд снят бракераж?**
да
нет
- 8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?**
да
нет
- 9. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**
да
нет
- 10. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**
да
нет

11. Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да
нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да
нет

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да
нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да
нет

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да
нет

16. Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да
нет

18. Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да
нет

19. Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

20. Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:
