

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, вет. свидетельств).
13. Наличие журнала бракеража готовой продукции, своевременность его заполнения.

✓	
✓	
✓	
✓	

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпид режима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников?
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
7. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
8. 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, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

✓	
✓	
✓	
✓	
	✓
✓	
✓	
✓	

Дополнительные замечания и предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Блохина С.А. - Белор

Шахмиева Л.А. - М

Смирнова О.А. - С

Каринова Т.П. - Дел