

9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.	да
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	да
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	да
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	да
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	да
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	удовл.
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	имеется
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	да
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	да
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	да
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	да
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	да
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	да
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	да
6. Оценка готовых блюд.		
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	да
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, без запаха).	хорошо
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	соотв.
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	соблюдены
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	нет
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством продукции по результатам опроса детей при наличии согласия их родителей.	удовл.
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их утилизация.	нет

Дополнительные

замечания: Искр. контроль санитарного состояния обеденного зала.

Санитарное состояние в удовлетв.

Предложения: тщательное соблюдение всех технологических процедур, соблюдение санитарии на домашнем уровне.
Лобанова Н.В. Дир. Матасова Е.С. Дир.

Подписи участников мониторинга:

