

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36 им. В.Г.Ободовского

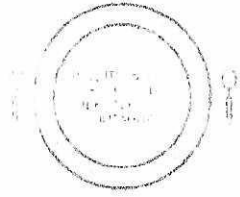
352330 Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ободовского, 153а тел.: (86135) 4-51-60

Email: school36@uslab.kubannet.ru

083

МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

ФОРМ № 1



(мониторинг качества организации питания школьников)

Дата и время заполнения: 10.01.2024 13.15

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

		ДА	НЕТ
1.	Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	✓	
2.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей	✓	
3.	Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	✓	
4.	Санитарное состояние столовой удовлетворительное/ не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	✓	
5.	Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	✓	
6.	Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	✓	
7.	Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	✓	
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	
9.	Осуществление сопровождения учащихся педагогом	✓	
10.	Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюд	✓	
11.	Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	✓	
12.	Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	✓	
13.	Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	✓	
14.	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		✓
15.	Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)	✓	
16.	Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)	✓	

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

		ДА	НЕТ
1	Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	✓	
2	Проведение своевременной дезинфекции, дератизации	✓	
3	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	✓	
5	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	
6	Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)	✓	

Дополнения (замечания, пожелания):

Обед очень вкусный, персонал вежливый, добродушный. Спасибо большое !!

Подпись участников мониторинга:

[Handwritten signature]

Томгарова Ч.А. 8(989)830-30-34

факсировка контакти