

8. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
9. Организация питьевого режима
10. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок
11. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

X	
X	
X	
X	

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников?
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
3. Наличие средств для дезрук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
6. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
7. Наличие книги предложений и отзывов.
8. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.

X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	

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.

✓	
X	
X	
X	
	X
X	

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:

/Томашук А.В./ *Томашук*

/Корс М.А./ *Корс*

/Хайбуллина/ *Хайбуллина*
