

**МОНИТОРИНГ**  
**организации питания обучающихся 1-4 классов**  
**МАОУ «Школа инженерной мысли им. П.А. Соловьева» г. Перми,**  
**расположенного по адресу:**  
**корпус № 1: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9**

«*27*» *сентября* 2023г.

Время начала: *10:15*

Время окончания: *10:40*.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шадатьянова Н.С.


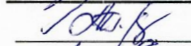
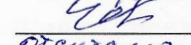
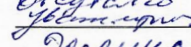

Члены комиссии: Торхова Л.С.  
Черемисина О.Г.  
Москаленко Н.А.  
Харина О.Н.

| № п/п | Наименование показателя   | Результат (да-1, нет-0) |
|-------|---|-------------------------|
| 1.    | Наличие локальных актов об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов)   | <i>1</i>                |
| 2.    | Наличие примерного 10-дневного – 24-дневного меню, согласованного директором школы  | <i>1</i>                |
| 3.    | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и медицинского заключения) и количество таких детей | <i>1</i>                |
| 4.    | Наличие приказа о создании бракеражной комиссии   | <i>1</i>                |
| 5.    | Наличие программы производственного контроля  | <i>1</i>                |
| 6.    | Наличие графика питания обучающихся   | <i>1</i>                |
| 7.    | Фактическое меню согласованное директором, вывешено в столовой  | <i>1</i>                |
| 8.    | Фактическое меню соответствует примерному 10-дневного – 24-дневного меню по составу и выходу блюд   | <i>1</i>                |
| 9.    | Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга  | <i>1</i>                |
| 10.   | Наличие демонстрационных блюд   | <i>1</i>                |
| 11.   | Размещение на сайте школы примерного 10-дневного – 24-дневного меню   | <i>1</i>                |
| 12.   | Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы   | <i>1</i>                |
| 13.   | В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню   | <i>1</i>                |
| 14.   | Наличие журнала жалоб и предложений   | <i>1</i>                |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 15. | Наличие графика уборки обеденного зала   | 1 |
| 16. | Наличие в санитарной зоне мыла, средства для обработки рук, не менее 2-х сушилок | 1 |
| 17. | Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках                      | 1 |

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Шадатьянова Н.С.  
 Торхова Л.С.  
 Черемисина О.Г.  
 Москаленко Н.А.  
 Харина О.Н.

ознакомлена  
