

11. Соблюдались ли...

да
нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да
нет

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да
нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да
нет

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да
нет

16. Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

Все соблюдено.

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да
нет

18. Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да
нет

19. Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

Макароны хорошо сварены, подлива вкусная, чай сладкий тёплый.

20. Визуальная оценка количества отходов:

Приблизительно 10%

Подписи участников мониторинга:
Караванова Н.С.
Рубан Н.С.