

11. Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

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.)

Санитарное состояние хорошее, столовые приборы чистые, без сколов, каждому ребенку выданы индивидуальные. Порции соответствуют нормам, еда теплая и вкусная

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.):

Борщ свекольный вкусный четкая рассольчатая котлета пропеченная, каша из нарезанной сладкой

20. Визуальная оценка количества отходов:

30%

Подписи участников мониторинга:

Горюхи

Горюхи А.В. 4 вкл.

Михайлова В.В. 7 вкл.