

**Карта контроля мониторинга организации питания в
Муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении города Иркутска «Гимназия № 2»,
мкр. Университетский, 85**

Дата и время проведения мониторинга 11.12.24 13⁰⁰

	Вопрос	Оценка (баллы)	Оценка комиссии	Дополнительная информация
1	Имеется ли в организации меню?			
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	5	5	
	Б) да, но без учета возрастных групп	3		
	В) нет	0		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном, для ознакомления родителей и детей, месте?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?			
	А) да, по всем дням	5	5	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	3		
	В) нет, имеются повторы ежедневно	0		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
7	Организовано ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?			
	А) да	5		
	Б) нет	0	0	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?			
	А) да	5	3	
	Б) нет	0		
9	Качество сервировки (наличие салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?			
	А) соответствует	5	4	
	Б) не соответствует	0		
10	Внешний вид сотрудников столовой?			
	А) удовлетворительный	1-5	4	
	Б) неудовлетворительный	0		
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
	А) да	1-5	5	
	Б) нет	0		
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
13	Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пищи?			
	А) да	1-5	5	
	Б) нет	0		

14	Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да	5	5
	Б) нет	0	
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	5	5
	Б) да	0	
16	Качество продукции?		
	А) соответствует нормам	5	5
	Б) не соответствует нормам	0	

Оценка организации питания детей:

Меню соответствует требованиям.

Замечания:

- 1) Трихные крошки банов для пиццовой ожегов
- 2) По крепкому трихное неокончательно -
- полевая ледяная несметная медведь -
- ледяной олеи
- 3) Трихные стены для приёма пищи
- 4) Трихные стены - 4 стены в холле входа
- 5) Работники кухни - 2 человека
- 6) Велосипеды не приобретены
- 7) Стенки кухни для транспортировки
- 8) Стенки кухни
- 9) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 10) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 11) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 12) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 13) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 14) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 15) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 16) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 17) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 18) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 19) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки
- 20) Стенки кухни - тарелки ~ 40%, трихные 5 тарелки

Состав комиссии общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Зубкова Анна Григорьевна	Зубкова
2	Зубкова Анна Григорьевна	Зубкова
3	Зубкова Анна Григорьевна	Зубкова
4	Зубкова Анна Григорьевна	Зубкова