

УТВЕРЖДАЮ
Начальник управления образования
Администрации муниципального образования
«город Северобайкальск»
Г.П. Платонова

_____ 2020 г.

Мониторинг

от « 21 » сентября 2020 г

В ходе планового мониторинга организации питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований в МБОУ « Гимназия №5 », проведенном специалистом по питанию Т.В. Спицной в присутствии: зав. производством Симакина Н.В. было установлено следующее:

1. Учреждение посещают (158) 965 детей *из них 46 экв. 9.*
2. Дотационное питание получают 158 детей *083 14 два раза нест.-е*
3. Охвачено горячим питанием 633 детей *1-4 кл - 348 детей*
4. Стоимость питания на 1 ребенка в день за период 07.09 по 18.09 составила:

<u>07.09</u>	<u>33,52</u>	<u>14.09</u>	<u>33,26</u>
<u>08.09</u>	<u>48,06</u>	<u>15.09</u>	<u>55,26</u>
<u>09.09</u>	<u>38,20</u>	<u>16.09</u>	<u>35,8</u>
<u>10.09</u>	<u>40,53</u>	<u>17.09</u>	<u>34,34</u>
<u>11.09</u>	<u>52,62</u>	<u>18.09</u>	<u>33,03</u>

Итого за 10 дней 405,15

В среднем за 1 день 40,52

№ п/п	Наименование мероприятия	Отметка о выполнении	№ п/п	Наименование мероприятия	Отметка о выполнении
1	Утвержденное Перспективное Меню в наличии	<i>в наличии</i>	25	Ежедневное меню вывешено на обозрение	<i>да</i>
2	Мясное в меню по дням <i>18.09 Сердце в соусе 50/50</i>	<i>08.09 Язык 200 09.09 Котлета 80ф 11.09 Тушица 60/50 14.09 Бутерброд 20/25 15.09 Чефтеле 200ф</i>	26	Рыбное в меню По дням	<i>18.09 Рыбная котлета 80ф.</i>
3	Овощи в меню по дням выполнены <i>10.09 Помидор 50 16.09 Огурец 50ф 18.09 Квартас-е 200ф.</i>	<i>08.09 Огурец 1,1 09.09 Горох 200ф. 16.09 Помидор 45</i>	27	Фрукты в меню по дням выполнены <i>16.09</i>	<i>07.09 Банан 160г. 10.09 Яблоко 90г. 11.09 Груша 45 09ф 200 15.09 Каштан 45ф груши, яблоки 80г.</i>

*10.09 Сосиска 60 ф.
16.09 Колбаса отб 40 ф.*

1 14.09 Яблочная каша 200ф

4	Яйца в меню по дням выполнены	14.09 <i>Яйца варятся 1шт.</i>	28	Творог в меню по дням выполнены	<i>Булочки с творогом в свободной продаже</i>
5	Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное	<i>удовлет-е</i>	29	Медосмотр пройден по графику <i>индивидуально</i>	<i>пройден</i>
6	Маркировка оборудования и инвентаря нанесена	<i>+</i>	30	Журнал «Т режим холод. оборудования» ведется правильно	<i>+</i>
7	Журнал «С» - витаминизации ведется правильно	<i>+</i>	31	Товарное соседство соблюдается	<i>соблюдается</i>
8	Журнал «Здоровье» ведется правильно	<i>правильно</i>	32	Журнал «Бракераж блюд» ведется правильно	<i>правильно</i>
9	«Журнал входн. контр продуктов» ведется правильно	<i>правильно</i>	33	Журнал «ведомость контроля за рационом питания» ведется правильно»	<i>+</i>
10	Контрольное блюдо выставлено на обозрение	<i>+</i>	34	Масса порций соблюдается	<i>+</i>
11	Суточные пробы отбираются правильно	<i>правильно</i>	35	Поверка весов проведена	<i>март 2020</i>
12	Термометры в холод/мороз в наличии	<i>+</i>	36	Документы на продукты имеются	<i>+</i>
13	Инструкции по сан.обработке вывешены	<i>в наличии</i>	37	Инструкции по дез.обработке вывешены	<i>вывешены</i>
14	Полотенца для рук в наличии на каждого работника	<i>+</i>	38	Дезсредства на умывальниках в наличии	<i>в наличии</i>
15	График сан.дней в наличии	<i>составить график с.д.</i>	39	Уборочный инвентарь подписан, хранится правильно	<i>правильно</i>
16	Тара для отходов имеет крышки, обрабатывается	<i>+</i>	40	Тара для чистой ветоши в наличии в достаточном количестве	<i>+</i>
17	Тара для грязной ветоши в наличии	<i>+</i>	41	Калькуляционная книга ведется правильно	<i>+</i>
18	Для хлебного шкафа обрабатывается правильно	<i>+</i>	42	Картотека блюд в наличии	<i>доработать</i>
19	Уголок здорового питания имеется	<i>+</i>	43	Аптечки в пищеблоке в наличии	<i>+</i>

20	Органолептика блюд (удовл/неудовл)	удовлетво-е	44	Пластиковая и выщербленная столовая посуда отсутствует	отсут-ет
21	Технология приготовления блюд соблюдается	соблюдается	45	Личная гигиена работниками пищеблока соблюдается	соблюдается
22	Количество отходов (мало/много)	рама объедин-мало	46	Обеспеченность столовой посудой (количество комплектов на 1 учаш.)	достаточно
23	Дата приказа на бракеражную комиссию	24.08.2020 N 74	47	Дата приказа на ответственного по питанию	N 94 от 3/08 Дорожнева.
24	Количество детей с наруш. здоровья, получающих питание	отсутст-т	48		

Примечания:

1. Доработать карточку технологических карт
2. Завести журнал контроля рациона питания

Специалист по питанию ОУ

Директор ОУ

Зав. производством ОУ

Мед. работник ОУ

(Handwritten signatures)

Т.В. Спицына

Е.В. Васильева

Н.В. Семахина

Е.В. Камытова