

Результаты мониторинга качества организации питания
в МБДОУ детский сад № 16 «Алёнка»

1. Проведение мониторинга согласно плана

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет) Рекомендации	Примечание
1.	Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержания витаминов минеральных веществ.	Да	10 –дневное цикличное меню утверждено приказом заведующего
2.	Наличие сопроводительных документов на продукты питания, поступающих в учреждение	Да	Продукты, поставляемые в ДОУ, имеют сопроводительные документы, сертификаты на продукты животного происхождения гасятся в системе ГИС Меркурий в области ветеринарии. На подкарантинную продукцию растительного происхождения заполняются сертификаты и отправляются в управление Россельхознадзора по Приморскому краю.
3.	Наличие вывешенного в меню на текущий день, утвержденного руководителем ДОУ с информацией об объемах блюд в названиях кулинарных изделий (в ДОУ- в групповых комнатах)	Да Рекомендовано более тщательно следить за правильностью написания блюд и даты меню	В раздевальных помещениях на стендах размещено меню на каждый текущий день, подписанное заведующим и поваром. В меню указано наименование блюда в соответствии с технологической картой с указанием объема каждого блюда.
4.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)	Нет	Посуда в группах и на пищеблоке не имеет повреждений. Столовых приборов из алюминия не выявлено.
5.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой продукции» в том числе на текущую дату	Да	Журнал заполняется ежедневно с указанием времени приготовления блюда и времени снятия пробы. Члены бракеражной комиссии снимают пробу , ставят подписи.

6.	Визуальный осмотр сервировки столов , в том числе , определение качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.	Да	Столы сервируются столовыми приборами (в старшем возрасте – нож) для закусок салатницы, блюда для хлеба , салфетницы. Готовые блюда подаются согласно необходимой температуры, запах соответствует продуктам и приготовленным блюд. Без посторонних запахов и вкусов.
7.	Наличие умывальников и средств личной гигиены (мыло. Полотенца)	Да	Полотенца промаркированы, согласно спискам.
8.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации маркировочных ярлыков	Да	Поставщики привозят продукты питания с пакетом необходимых документов. У каждого продукта в наличии сертификат, тара снабжена маркировочным ярлыком, сроки хранения соответствуют, тара без порывов , трещин. Вмятин.
9.	Взаимодействие с родителями	Да	В группах организована работа с детьми и родителями . Консультации, памятки о здоровом питании , с детьми и родителями проводится работа в рамках проекта «Здоровое питание. Витамины круглый год
10.	Пищеблок . Наличие оборудование Санитарное состояние	Обновить маркировку на котлах первого и второго блюда.	Оборудование находится в исправном состоянии, разделочные доски целые. Промаркированные, кипяtilьник в рабочем состоянии. Санитарное состояние пищеблока признано удовлетворительным.
11.	Соблюдение цикличности меню.	Да	
12.	Другие замечания и рекомендации	Родителям рекомендовано постараться разнообразить меню и включая новые блюда.	

Заведующий МБДОУ

Медицинская сестра
(по согласованию)



Е.И. Кочевина

Л.А. Забелкина