

Мониторинг рабочей группы по контролю организации качественного горячего питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Невьянского городского округа

*Филиппов, Начальник сектора - детский сад с кабинетом 09.09.2021*  
 (наименование образовательного учреждения НПО, дата проведения)

№ п/п	Наименование мероприятия	Установлено соблюдение требований	Выявленные нарушения
1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	+	
2	Наличие антисептиков, электрополотенец, бумажных полотенец, мыла	+	
3	Использование сотрудниками пищеблока средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, слеподежда)	+	
4	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	+	
5	соответствие режима питания детей, количества приемов пищи требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+	
6	организация питьевого режима детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+	
7	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей;	+	
	соответствие утвержденного меню с фактическим меню	+	
8	Наличие актуального ежедневного меню, размещенного для общего доступа	+	
9	Соблюдение требований к массе порции в зависимости от возраста детей	+	
10	Наличие в меню фруктов, соков	+	
11	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
12	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
13	Оценка вкусовых качеств блюд	+	
14	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	+	
15	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	