

	2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»		
7	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус) и соответствие их температуры. Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (территориальным отделом) примерного 10-дневного меню с информацией о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ. Пометка на сайте учреждения.	да	Проверяется бракеражной комиссией до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд. https://foodmonitoring.ru/11833/food
8	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тверской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет.	да	
9	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий (соответствие меню фактически)	да	
	Наличие суточных проб.	да	Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от+2°C до +6°C.
10	Наличие столовой посуды, а также посуды для получения блюд с отбитыми краями, сколами, трещинами; посуды и столовых приборов из алюминия, пластика	нет	
11	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	да	
12	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользящая рабочая обувь, отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	да	
13	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	да	

14	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости.	да	Кипячёная вода.
15	Наличие весов, мерных емкостей при выдаче питания	да	
16	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.	да	
17	Наличие маркировок на посуденных приборах для различных блюд.	да	
18	Культура приема пищи обучающихся	да	
19	Поставщик продуктов (отсутствие/наличие проблем)	да	Поставщик имеется, проблем нет
20	Другие замечания		

Мониторинг проведен комиссией в составе:

Председатель комиссии:  Бабаев А.С., директор школы.

Члены комиссии:

 Антоненкова А.В., председатель профсоюзного комитета;

 Сафронова В.В., учитель;

 Журавлёва Е.А., родитель.

Приглашенные:

 Богрова Н.А., повар.