

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

<i>нет</i>	✓
<i>нет</i>	

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)

56

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания, пожелания):

Еда вил сметая, вкусная. Везде чисто.

Подпись участников мониторинга:

Захаров А.В.
(Ф.И.О.)

[Подпись]
(расшифровка, контакты)

8918 1610928

Ворожцова Н.В.
(Ф.И.О.)

[Подпись]
(расшифровка, контакты)

Сухов В.И.
(Ф.И.О.)

[Подпись]
(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)