Мониторинг качества организации питания в ГБОУ СОШ № 383 Красносельского района Санкт-Петербурга.

Сроки проведения мониторинга – **с 13.11.2023г по 20.11.2023г**

Участники проведения мониторинга: родители (законные представители) учащихся начальной, средней и старшей школы

Всего приняли участие в мониторинге: 117 человек

№	*Показатель качества/вопросы*	*ДА*	*НЕТ*
1. Условия для соблюдения обучающихся правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	**99,1%**	**0,9%**
	мылу;	**98%**	**2%**
	средствам для сушки рук;	**97,2%**	**2,8%**
	средствам дезинфекции	**95,8%**	**4,2%**
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	**90,1%**	**9,9%**
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	**89,6%**	**10,4%**
4	Обеденные столы чистые (протертые)	**89,7%**	**10,3%**
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	**92,3%**	**7,7%**
6	На столовых приборах отсутствует влага	**96,4%**	**3,6%**
7	Столовые приборы без сколов и трещин	**94,3%**	**5,7%**
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	**90,6%**	**9,4%**
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	**89,6%**	**10,4%**
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	**89,8%**	**10,2%**
	3. Режим работы школьной столовой		
11	Имеется режим работы школьной столовой	**93,2%**	**6,8%**
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	**98,2%**	**1,8%**
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	**94,4%**	**5,6%**

4. Соблюдение требовании к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	**96,6%**	**3,4%**
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	**96%**	**4%**
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	**91,2%**	**8,8%**
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	**92,9%**	**7,1%**
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	**94,3%**	**5,7%**
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	**88,1%**	**11,9%**
	5. Культура обслуживания		
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	**97,4%**	**2,6%**
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	**92,1%**	**7,9%**
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	**89,5%**	**10,5%**
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	**85,5%**	**14,5%**

Вывод:

Полученные результаты мониторинга свидетельствуют об удовлетворительном отношении к качеству организации питания в школе.

Рекомендовано чаще проводить мониторинг проверки качества организации питания в школе, а также ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.