

Ежедневный мониторинг  
горячего питания  
с использованием приложения  
«Проверки Подмосковья»

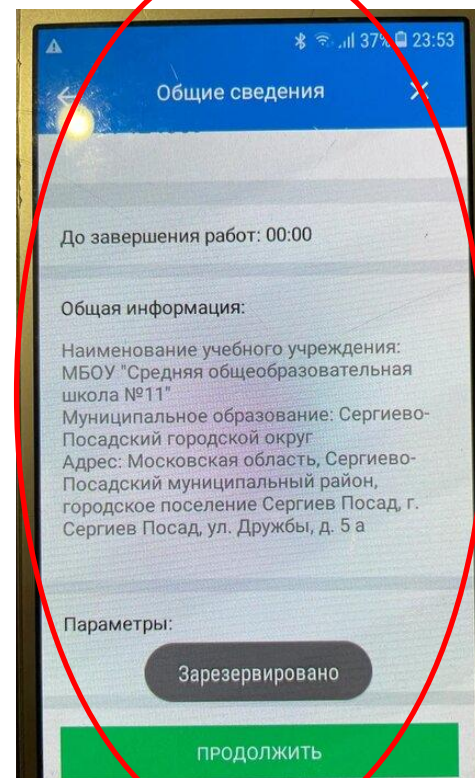
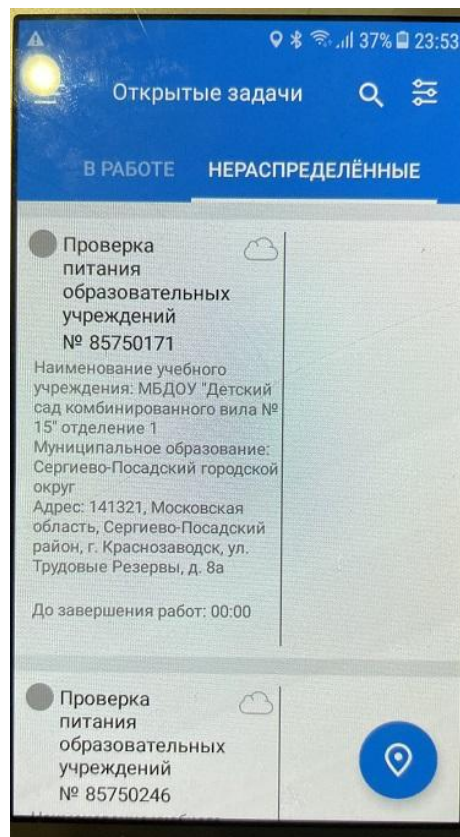
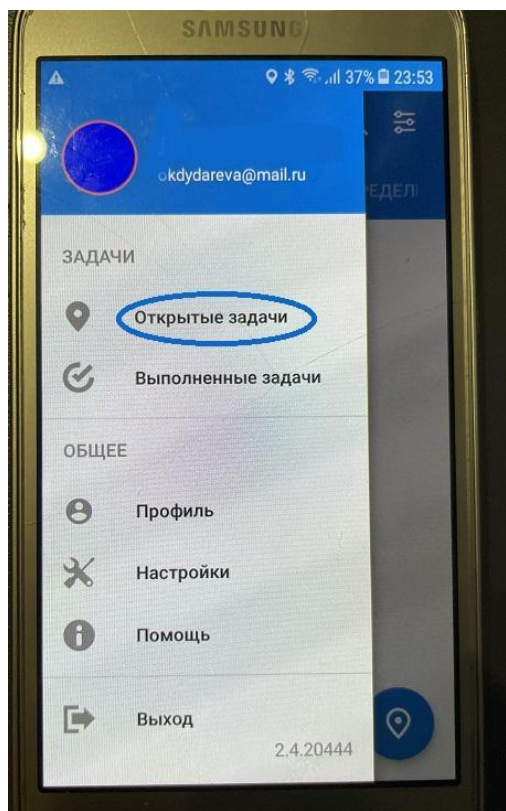
Время проведения мониторинга и отправки задания до  
10.00 часов утра;

Работаем только с завтраком

## Зарезервировать школу

- Включить на телефоне геоданные! Без включения программа работать не будет.
- Во второй половине дня, предыдущего дню мониторинга зайти в скаченное приложение и выбрать режим открытые задачи.
- Перейти в раздел нераспределенные и выбрать свое учебное учреждение из списка. Для удобства можно воспользоваться поисковой строкой.
- Нажать кнопку «Зарезервировать».

Скриншот  
мне

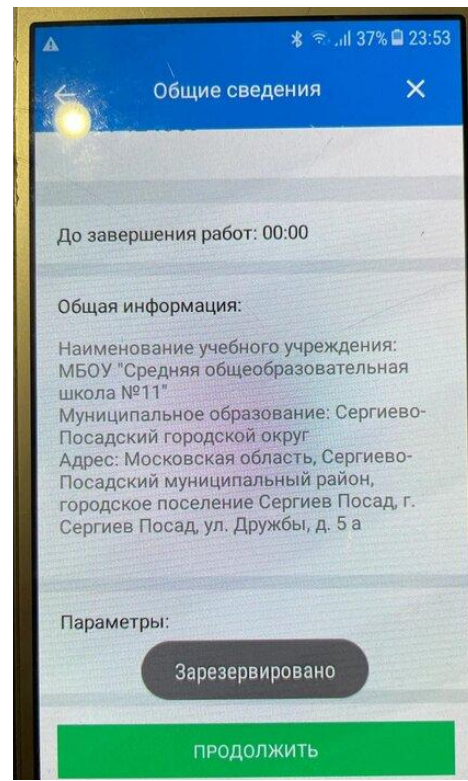
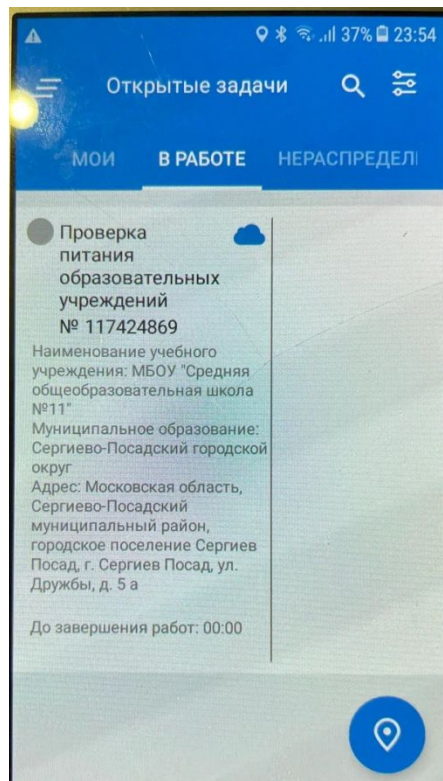


## В день проведения мониторинга

- Открыть в приложении вкладку «в работе» и выбрать режим «продолжить».
- Отметить геолокацию (обращаю внимание, что в сельских школах, где интернет не стабилен, автоматическое определение геолокации не верное, его необходимо настроить вручную).
- Нажать на иконку «фото» и сфотографировать табличку у входа в учебное учреждение, на которой указано наименование МБОУ, адрес.

Читаемо!

Верная геолокация!  
В комплексах табличка должна быть обновлена, кроме МБОУ СОШ №26 (подразделение начальной школы)



Табличку фотографируем крупно, не должно быть ничего лишнего.

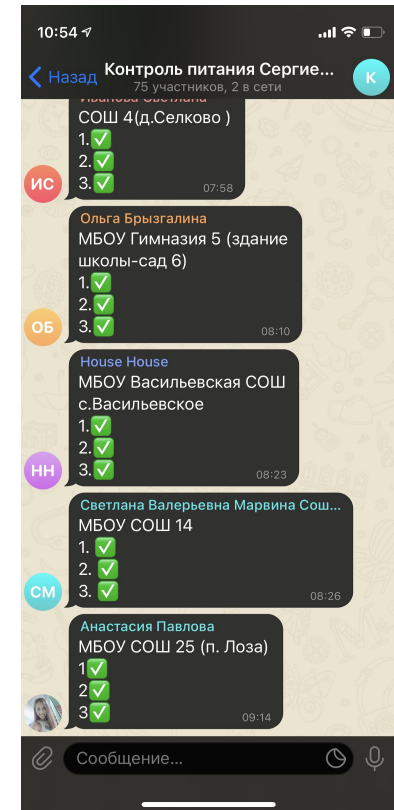
На каждом этапе выполнения задания галочкой отмечаем вариант «Да»

1

## Наличие доклада от ответственного в образовательной организации

Вставляем фото отправленных Вами в телеграмм зеленых галочек (то, что Вы делаете ежедневно)

**Внимание!** После того, как Вы сделали фото таблички и выставили геолокацию, дальнейшие задания можно выполнять не по порядку (с целью экономии времени). Но обязательно проверить перед отправкой, чтобы все было заполнено

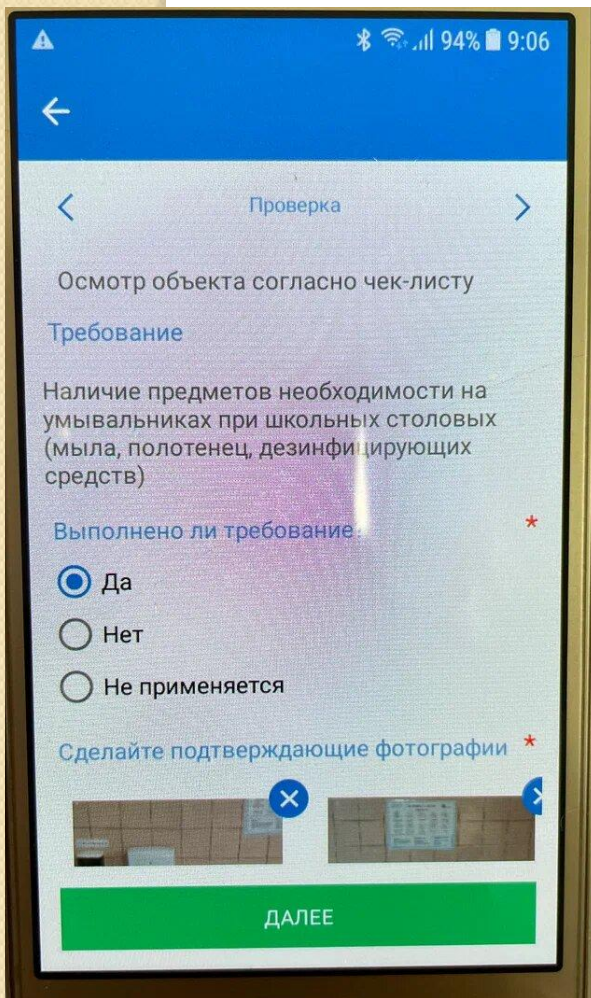


## Наличие предметов необходимости на умывальниках при школьных столовых (мыла, полотенец, дезинфицирующих средств)

Важно!

1. Мыло **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** с дозатором, кускового мыла быть в кадре не должно
2. На умывальниках не должно быть поролоновых губок, щеток, тряпок и тд.
3. Фотографируя сушилки для рук, обращаем внимание, чтобы не было видно неподключенный провод. Сушилка должна работать. При ее отсутствии фото бумажных полотенец.
4. Фото антисептика для рук.

Все это может быть на одном фото или на нескольких



3

## Чистый зал

Фотографируем красивый пол, на фото не должен попадать персонал или дети

4

## Чистые столы и столовые приборы

Фотографируем 2-3 стола, столы сухие.

На столах находятся только приборы и салфетки.

Первый стол крупным планом. Приборы стоят в подставках, или лежат каждый на отдельной салфетке



5

## Чистые столы и столовые приборы

Фотографируем 2-3 стола, столы сухие, полностью накрытые, согласно меню. Первый стол крупным планом.

Обращаем внимание на хлеб – 60 г = 3 куска, 40 г = 2 куска.

6

## Наличие столовых приборов и подносов на линии раздачи

- 1) Поднос с перевернутыми вверх дном стаканами, сухими!
- 2) Стопка тарелок, БЕЗ СКОЛОВ
- 3) Приборы в подставке
- 4) Стопка салфеток в салфетнице или на плоской тарелке
- 5) Стопка сухих подносов



# Гигиена персонала

- Фото повара у стола в зале с подносом (тарелкой и тд) в руках.
- Маска на нос
- Перчатки
- Без цепочек, сережек в ушах, колец
- Волосы убраны по шапочку или косынку
- Халат, фартук чистые.



## Наличие ежедневного меню и меню буфетной продукции

8

Вставляем фото меню,  
утвержденного руководителем

- фокус на лист
- без бликов
- читаемое

Вставляем фото перечня буфетной  
продукции, утвержденного  
руководителем

- фокус на лист
- без бликов
- читаемое

Если буфетной продукции нет в комментариях вставляем фразу: «В школе буфетная продукция не реализуется»

9

## Завтрак соответствует ежедневному меню

Вставляем фото меню,  
утвержденного руководителем

- фокус на лист
- без бликов
- читаемое

Вставляем фото контрольной порции

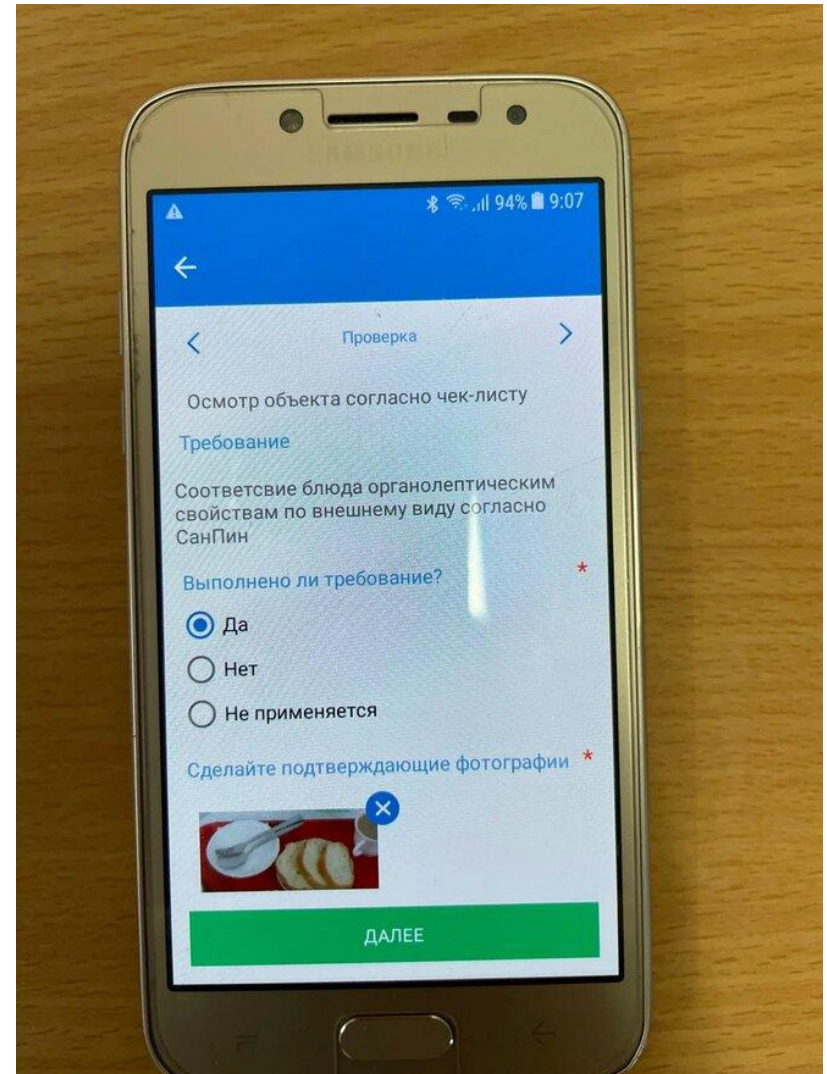
- проверяем хлеб,
- выбираем куски омлета или запеканку максимально светлого цвета,
- прибор лежит на салфетке,

# 10-12

- соответствие блюда органолептическим свойствам по внешнему виду согласно СП;
- .... по температурному режиму согласно СП;
- ... нет горелого и плесени

## Вставляем фото контрольной порции

- проверяем хлеб,
- выбираем куски омлета или запеканку максимально светлого цвета,
- прибор лежит на салфетке,



## Соблюдение санитарных и гигиенических требований в местах хранения продуктов, которые использовались для приготовления горячего питания

### Столовая

Фотографируем только то, что красиво лежит. Если лежит не красиво, наводим порядок и фотографируем:

- Пакеты молока
- Пачки сливочного масла
- Большие головки сыра
- Яйца в ячейках (если на завтрак омлет, пудинг творожный)
- Ряды упаковок круп (если на завтрак каша);
- Хранение хлеба, печенья, булочек
- Полки с какао/чаем/злаковым напитком и тд.

### Буфет-раздача

- Хранение хлеба, печенья, булочек



Комментарий: «В школе буфет-раздача, поставляется готовая продукция»

## Соблюдение требований маркировки, хранения и сроков годности продуктов, которые использовались для приготовления горячего питания

### Столовая

- Фотографируем все маркировки и сроки годности на упаковках из-под продуктов, которые использовались для приготовления завтрака (молоко, сливочное масло, пакет с сухим напитком, крупу, сахар, батон, булочки, маркировку на коробке с печеньем и т.д)
- фотографируем маркировочный ярлык на сыр, фрукты, яйца, а также в случаях, если упаковку выкинули

### Буфет-раздача

- Фото срока годности и веса, производителя и тд. на батоне (всегда); печенье, булочках- если они предусмотрены в конкретный день



Комментарий: «В школе буфет-раздача, поставляется готовая продукция»

# Соблюдение температурного режима местах хранения продуктов, которые использовались для приготовления горячего питания

## Столовая



Фотографируем продукты в холодильниках:

- Пакеты молока +2...+6
- Пачки сливочного масла+2...+4
- Большие головки сыра до +6
- Яйца в ячейках (если на завтрак омлет, пудинг творожный);
- Творог +6
- Ряды упаковок круп (если на завтрак каша) +психрометр
- Хранение хлеба, печения, булочек
- Полки с какао/чаем/злаковым напитком и тд.

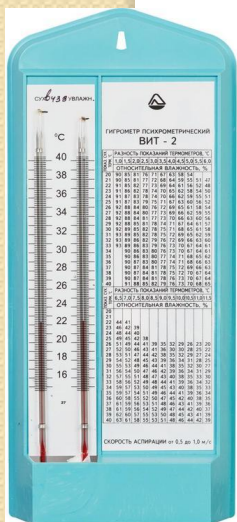
## Буфет-раздача



- Хранение хлеба, печения, булочек

+

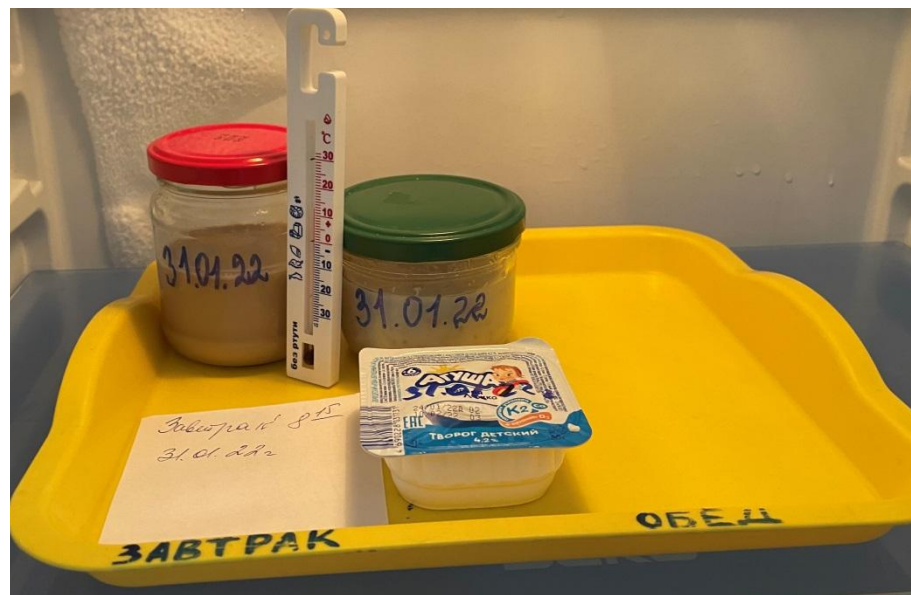
Комментарий: «В школе буфет-раздача, поставляется готовая продукция» + фото психрометра



# Наличие суточных проб

Фотографируем  
сегодняшние пробы с  
завтрака в  
**ХОЛОДИЛЬНИКЕ**,  
рядом ставим  
термометр, чтобы  
видно было  
температуру.  
(хранение суточных  
проб +2...+6 гр.)

- Холодильник или полка должна быть подписана «суточная проба».
- Хранение суточных проб допускается в холодильнике с молочной продукцией.
- На пробах слово «завтрак», дата фактическая.
  - Вишневый соус/масло/сыр – в отдельных баночках, подписанных.
  - Фрукт, булочка или печенье – на блюде и рядом бумажка



## Исправно технологическое и вспомогательное оборудование пищеблока

### Столовая



- Плиты, духовки, машина для замешивания теста и т.д, 3-4 фото.
- Чистые, в кадр не влезает посуда, кроме изготовленной из нержавеющей стали.
- Алюминиевая посуда попадать в кадр не должна

### Буфет-раздача



- Только 1 ФОТО плиты, на которой кипятятся чайники, БЕЗ САМИХ ЧАЙНИКОВ



Комментарий: «В школе буфет-раздача, поставляется готовая продукция»

## Наличие инвентаря и моющих средств

- Швабра, ведро – с маркировкой.
- Тряпка – самая новая и чистая, сухая.
- Прогресс в бутылке, как на фото.
- Жавельон в таблетках (или ника хлор).

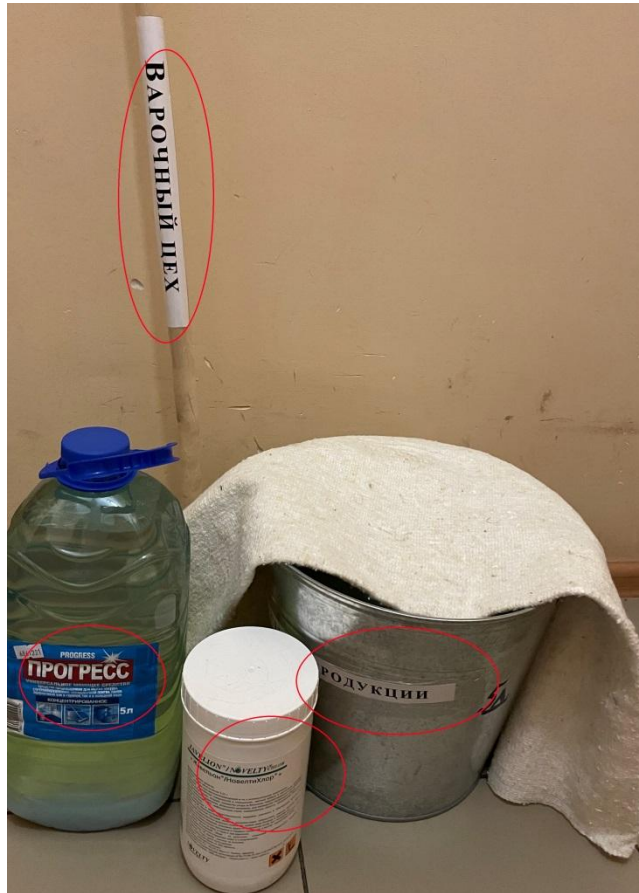


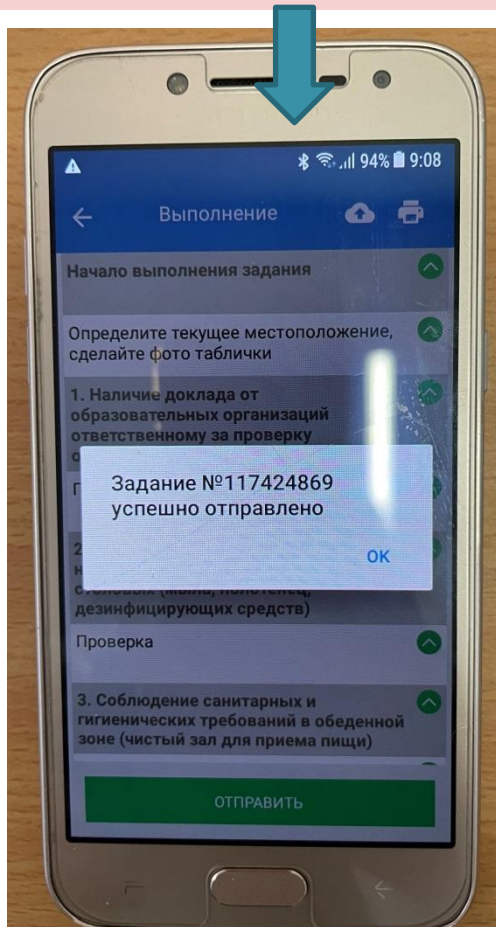
Фото в шкафу или возле самой чистой стеночки. Повторяйте композицию как на фото. Не надо фотографировать все имеющиеся швабры

Это последнее задание мониторинга.  
-Возвращайтесь к пункту 1 и проверьте, чтобы в каждом задании стояла галочка «Да» и были подтверждающие фотографии.  
-Скрин черного экрана мы не делаем.



## Отправка результатов и контроль

После проверки оцениваем мощность и стабильность интернета, при необходимости выходим на крыльцо, подключаемся к вай-вай и т.д., отправляем задание и ждем оповещения



Делаете скриншот  
экрана и отправляете  
мне в WhatsApp