

АКТ №
проверки качества организации питания обучающихся
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 16» г.Братска**

Адрес организации:

665724, Иркутская область, г.Братск, ул. Гагарина, д.49

Дата и время заполнения:

25.09.2024 9:50

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Тироцкая В.Е., зам. директора по ВР
Шежурьева С.Н., лаборант

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

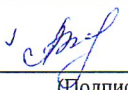
Селезнева А.О., 8950 1073493
Болжова О.П., 8929 4341170

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C,	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

холодные супы и напитки - не выше 14°C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

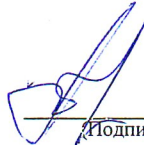
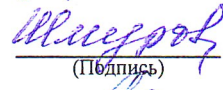
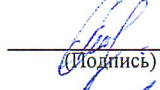
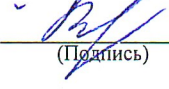
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи ≈ 10%

Дополнения (предложения/замечания):

Зав. производством столовой 
(Подпись)

Е.Л.Ветошенкова _____
(расшифровка)

Подпись участников мониторинга:

<u></u> (Подпись)	<u>Троцкая В.Е.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Шмидтова С.Н.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Семенова А.О.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Волкова О.Т.</u> (расшифровка)
_____ (Подпись)	_____ (расшифровка)