

проведения мониторинга качества организации питания
(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:

09.11.2023

Участники проведения мониторинга:

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

Жушина Анастасия Шмусуровна, Троцкая Виктор-
рия Евсеевна, Деревцов Владимир Геннадьевич

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

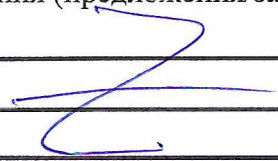
Кобелева Мария Константиновна - 5 А
Абрамова Анна Викторовна - 9 А.

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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"/>


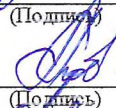
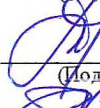
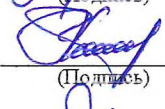
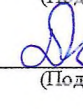
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 5%

Дополнения (предложения/замечания):



Зав. производством столовой  (Подпись) Ветомошников (расшифровка)

Подпись участников мониторинга:

<u></u> (Подпись)	<u>Аврамова А.В.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Кабеева А.И.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Тюрина В.С.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Тюмина А.И.</u> (расшифровка)
<u></u> (Подпись)	<u>Деревцова В.Т.</u> (расшифровка)