

АКТ № 4
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:

14.12.2023г. 11.05.

Участники проведения мониторинга:

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

Мрачная Виктория Евгеньевна
Деревцов Владимир Геннадьевич

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

Маради Ксения Игоревна - 3а класс
Куревич Татьяна Евгеньевна - 1б класс
Абрамова Анна Викторовна - 9а класс

| | 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. Спецодежда 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 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):

7

Зав. производством столовой *[Подпись]*
(Подпись)

Ветомашинков
(расшифровка)

Подпись участников мониторинга:

[Подпись]
(Подпись)

Арсенал В.Е.
(расшифровка)

[Подпись]
(Подпись)

Корашова А.В.
(расшифровка)

[Подпись]
(Подпись)

Магале Е.И.
(расшифровка)

[Подпись]
(Подпись)

Кушевский Г.Е.
(расшифровка)

[Подпись]
(Подпись)

Дульгов В.С.
(расшифровка)