

**АКТ**  
**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:

*20 сентября 2023г.*

Участники проведения мониторинга:

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

*Трещкина Татьяна Евгеньевна*

*Деревцов Владимир Геннадьевич*

*Трещина Анастасия Викторовна*

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

*Валова Ольга Павловна 30 класс*

	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 (протерты)	<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 15%

Дополнения (предложения/замечания):

замечаний нет

Зав. производством столовой *Смф*  
(Подпись)

Ветомешкова Е.А.  
(расшифровка)

Подпись участников мониторинга:

*А*  
(Подпись)

Трещал В.Е.  
(расшифровка)

*Смф*  
(Подпись)

Трушина А.А.  
(расшифровка)

*Д*  
(Подпись)

Деревцова Т.  
(расшифровка)

*Смф*  
(Подпись)

Ветомешкова Е.А.  
(расшифровка)

*В*  
(Подпись)

Валкова О.И.  
(расшифровка)