

АКТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска
средняя общеобразовательная школа № 12**

Адрес организации:

664002 г.Иркутск, ул. Просвещения, 13

Дата и время заполнения:

18.01.2024г.

Участники проведения мониторинга:

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

Зурме С.Н., Лузанова И.И.

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

Сафонова Наталья Викторовна,

Исеева Елена Викторовна

Табачкина Елена Викторовна

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

№	Наименование	ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Наличие графика приёма пищи по классам	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Соответствует ли количество приёмов пищи режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	<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 буфета 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.	Блюда к приёму пищи детьми оптимальной температуры	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

□ □

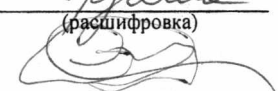
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

№	Наименование	ДА	НЕТ
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	L	□
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	L	□
3.	Все продукты с нормальным сроком годности	L	□
4.	Наличие необходимого оборудования для пищеблока	L	□
5.	Оснащение специализированной мебелью	L	□
6.	Зал пищеблока и подсобный помещений чистый	L	□
7.	Наличие медкнижек у персонала буфета	L	□

Дополнения (замечания):

*Вкусно, дети едят с аппетитом.
Персонал столовой вежливый. Буфет работает,
влага светит. Все понравилось*

Подпись участников мониторинга:

<i>Куркина С.А.</i> (Ф.И.О.)	<i>Куркина</i> (расшифровка)
<i>Сорокина Н.В.</i> (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
<i>Иванова Е.В.</i> (Ф.И.О.)	<i>Иван</i> (расшифровка)
<i>Тавель Н.В.</i> (Ф.И.О.)	<i>Тавель</i> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)