

мониторинга организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 5» г. Усинска

№ \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школе в составе:

Шмачинев Андрей Игоревич

Проведен

мониторинг организации питания в МБОУ «СОШ № 5» г. Усинска

Основание проведения мониторинга \_\_\_\_\_ Цель проведения

- мониторинга: осуществление контроля за
- состоянием пищеблока и обеденного зала;
  - соответствие готового блюда утвержденного меню;
  - соблюдением учащимися личной гигиены;
  - работой бракеражной комиссией;
  - качество готовой продукции (блюд);

соответствует

В ходе

мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневного меню	+	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства - цвет, запах, вкус)	+	
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюдо качественное	+	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
8	Зал приема пищи чистый	+	
9	Обеденные столы чистые	+	
10	Одежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок, перчаток)	+	

Установлено: все соответствует меню, пища горячая, вкусная

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) \_\_\_\_\_ % съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ

И

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

(ФИО, подпись)

Шмачинев Андрей Игоревич

Члены Комиссии

АКТ «

мониторинга организации горячего питания в МБОУ «СОШ № 5» г. Усинска

№ \_\_\_\_\_

« 01 » 03 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школе в составе:

Иудина Анастасия Сергеевна

Проведен

мониторинг организации питания в МБОУ «СОШ № 5» г. Усинска

Основание проведения мониторинга \_\_\_\_\_ Цель проведения \_\_\_\_\_

- мониторинга: осуществление контроля за
- состоянием пищеблока и обеденного зала;
  - соответствие готового блюда утвержденного меню;
  - соблюдением учащимися личной гигиены;
  - работой бракеражной комиссией;
  - качество готовой продукции (блюдо);

соответствует

В ходе

мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	+	
2	Наличие ежедневного меню	+	
3	Соответствие блюда ежедневного меню	+	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства - цвет, запах, вкус)	+	
5	Основное блюдо горячее	+	
6	Блюдо качественное	+	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
8	Зал приема пищи чистый	+	
9	Обеденные столы чистые	+	
10	Одежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок, перчаток)	+	
		+	

Установлено: все соответствует меню, пище горячая, вкусная

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций/ общее кол-во накрытых блюд) \_\_\_\_\_ % съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ

И

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

(ФИО, подпись)

Иудина Анастасия Сергеевна

Члены Комиссии