

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

№ _____

« 23 » 04 20 24 г.

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

Абидуллин Ильгиз Ринорович

Проведен

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

Основание проведения мониторинга плановый контроль

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);

Есть возможность помыть руки в обеденном зале чисто, блюда горячие, вкусные.

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 норме, замечаний нет.

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

ВЫВОДЫ

И

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Абидуллин Ильгиз Ринорович
(ФИО, подпись)

Члены Комиссии

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

№ _____

« 23 » 04 2024 г.

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

Саргено Анастасия Вадимовна

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

Проведен

Основание проведения мониторинга плановой проверкой Цель проведения мониторинга: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соответствием готового блюда утвержденного меню;
- соблюдением учащимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюдо);

дети моют руки перед едой, еда подается горячей, порции соответствуют норме, столы чистые, персонал приветливый

мониторинга установлено:

В ходе

№ 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)	отлично!	
5	Основное блюдо горячее	супер!	
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: всё соответствует норме, замечаний нет

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

ВЫВОДЫ

И

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

(ФИО, подпись)

Саргено Анастасия Вадимовна

Члены Комиссии