

Акт

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

В МБОУ СОШ № 2 г. Петушки

20.03.2024г

Участники проведения контроля:

1.	Большакова В.С.	/ Бесс
2.	Шавкова С.В.	/ Свеш
3.	Беспалова О.В.	/ Бесна
4.		/
5.		/
6.		/

Проверка обеденного зала для приема пищи

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5. Наличие заполненного бракеражного журнала пищевых продуктов	✓	
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Замечания/предложения В ходе проверки замечаний выявлено не было. Чистота и порядок в столовой соблюдены. Еда очень вкусная, дети ели с удовольствием. Родители удовлетворены качеством работы столовой.

Акт

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

В МБОУ СОШ № 2 г. Петушки

20.02.2024

Участники проведения контроля:

- 1. Большакова В.С. / Без
- 2. Шафрова С.В. / Улос
- 3. _____ / _____
- 4. _____ / _____
- 5. _____ / _____
- 6. _____ / _____

Проверка обеденного зала для приема пищи

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5. Наличие заполненного бракеражного журнала пищевых продуктов	✓	
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Замечания/предложения Во время проверки нарушений не выявлено, все соответствует санитарным нормам.

Акт

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

В МБОУ СОШ № 2 г. Петушки

14.11.2023

Участники проведения контроля:

1.	Шабкова С.В.	/ СВ.Шаб
2.	Киселева М.С.	/ КМС
3.	Натальский Д.В.	/
4.		/
5.		/
6.		/

Проверка обеденного зала для приема пищи

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5. Наличие заполненного бракеражного журнала пищевых продуктов	✓	
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Замечания/предложения Обеденные столы чистые.
Амлет очень вкусный. Замечаний нет.

СВ.Шаб

Акт

проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

В МБОУ СОШ № 2 г. Петушки

25.10.2023

Участники проведения контроля:

1.	Шавкова С.В.	/	СВШарь
2.	Большакова В.С.	/	Большакова
3.	Холодова И.Г.	/	Холодова
4.		/	
5.		/	
6.		/	

Проверка обеденного зала для приема пищи

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5. Наличие заполненного бракеражного журнала пищевых продуктов	✓	
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Замечания/предложения Замечаний нет. Вкусовые качества хорошие. Порции соответствуют весу в меню. Дети едят с удовольствием.

СВШарь

Акт



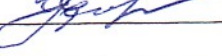
проведения мониторинга качества организации питания

(родительский контроль)

В МБОУ СОШ № 2 г. Петушки

20.04.2023г

Участники проведения контроля:

- 1. Капальский Д. В. / 
- 2. Шошьева С. В. / 
- 3. Заварская С. С. / 
- 4. _____ / _____
- 5. _____ / _____
- 6. _____ / _____

Проверка обеденного зала для приема пищи

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТу	✓	
5. Наличие заполненного бракеражного журнала пищевых продуктов	✓	
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Замечания/предложения Замечаний нет.
Вкусно. Посуда, столовые приборы чистые. Детям пища нравится.