

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

В _____
(наименование образовательной организации)

«__» _____ 20__ г.

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором	_____	_____
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	_____	_____
1.3.	Наличие информации о здоровом питании	_____	_____
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.	_____	_____
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	_____	_____
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	_____	_____
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	_____	_____
1.8.	Наличие контрольных порций	_____	_____
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	_____	_____
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. <i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.</i>	_____	_____
2.3.	Удельный вес отходов после присма пищи	_____	_____
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		

