

Журнал заявок
на посещение организации общественной питания школы
в МОУ «СОШ №2» п. Бабынино

Дата поступления заявки	Ф.И.О. заявителя, контактный телефон	Ф.И. учащегося, класс, чьи интересы представляет заявитель	Желаемая дата посещения организации общественного питания школы	Дата посещения организации общественного питания школы	Результаты посещения организации общественного питания и предложения по улучшению организации школьного питания
14.10 2021.	1. Михореница А.А. 2. А.А. 3. Мещеряков А.А. 4. Орлов К.В. 5. Забелова С.С. 6. Арминов С.С. 7. Гордеева А.В.	2, А' 1, А' 2, Б' 1, Б' 3, Б' 4, Б'	15.10 2021. 15.10 2021	15.10 2021 15.10 2021 15.10 2021 15.10 2021	Всем довольны! 3, Б' класс Всем все устраивает 1, Б' класс Всем довольны! 2, Б' класс Всем довольны! 4, Б' класс Все устраивает 4, А' класс Все устраивает 3, А' класс Все устраивает 2, А' класс Все устраивает 1, А' класс

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 истёкшим сроком годности	+	
4	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	+	
5	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	+	
6	Наличие медкнижек у персонала	+	

Дополнения, замечания

замечаний нет

Подписи участников мониторинга:

Микорешова Л.А. | *Л.А.*
Мухомов С.Ю. | *С.Ю.*
Орлов Н.И. | *Н.И.*
Зайцева С.С. | *С.С.*
Акимова Е.С. | *Е.С.*
Торрешин Д.В. | *Д.В.*
Левинакова Р.Т. | *Р.Т.*
Мамкин К.С. | *К.С.*
Собчук С.И. | *С.И.*

ЧЕК – ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МОУ СОШ № 2 п. Бабрычино

Адрес организации:

15.10.2021

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

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

Общественного родительского комитета

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребёнке, мобильный телефон

Зуресератем ДРК / нач. школы

Проверка со стороны зала для приёма пищи

		ДА	НЕТ
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма 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 приёма пищи чистый	+	
6	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
7	Спецодежда у персонала чистая и опрятная	+	
8	Журнал бракеража готовый кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9	Основное блюдо горячее	+	
10	Наличие профессионального образования поваров	+	