

**Акт -мониторинга школьного питания
в МБОУ «СОШ №4» Алексеевского городского округа**

от 08.02.2023 года

Комиссия в составе:

Маринин А.П.
Сметешнико А.А., зам. отдела безопасности адм. Алекс. ГО
Куренкина О.Е., родитель 47-сб 7Б класса
Дрозда Н.С., родитель 47-сб 4Б класса
Болырев З.А., родитель 47-сб 10 класса

составили настоящий акт мониторинга в том, что 08.02.23 г. в была проведена проверка организации и качества питания в столовой МБОУ «СОШ №4» Алексеевского городского округа.

Время проверки: 10-10.

В ходе проверки выявлено:

№	Вопросы проверки:	Результат:
1	Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	+
2	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+
3	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	+
4	Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися	+
5	Наличие и соответствие санитарной одежды у сотрудников пищеблока	+
6	Контроль качество и безопасности поступающей и готовой продукции	+
7	Организация питьевого режима	+
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании	+
9	Вкусовые качества приготовленных блюд	
10	Температура подачи приготовленных блюд	+

Выводы комиссии:

Все пункты контроля выполнены

Члены комиссии:

Маринин А.П. - [подпись]
Сметешнико А.А. - [подпись]
Куренкина О.Е. - [подпись]
Дрозда Н.С. - [подпись]
Болырев З.А. - [подпись]

**Акт -мониторинга школьного питания
в МБОУ «СОШ №4» Алексеевского городского округа**

от 08.02.2023 года

Комиссия в составе:

Маринин А.П.
Сметенико А.А., зам. отдела безопасности адм. Алекс. ГО
Куренкина О.Е., родитель 47-сб 7Б класса
Дрозда Н.С., родитель 47-сб 4Б класса
Болырев З.А., родитель 47-сб 10 класса

составили настоящий акт мониторинга в том, что 08.02.23 г. в была проведена проверка организации и качества питания в столовой МБОУ «СОШ №4» Алексеевского городского округа.

Время проверки: 10-10.

В ходе проверки выявлено:

№	Вопросы проверки:	Результат:
1	Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	+
2	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+
3	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	+
4	Условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися	+
5	Наличие и соответствие санитарной одежды у сотрудников пищеблока	+
6	Контроль качество и безопасности поступающей и готовой продукции	+
7	Организация питьевого режима	+
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании	+
9	Вкусовые качества приготовленных блюд	
10	Температура подачи приготовленных блюд	+

Выводы комиссии:

Все пункты контроля выполнены

Члены комиссии:

Маринин А.П. - [подпись]
Сметенико А.А. - [подпись]
Куренкина О.Е. - [подпись]
Дрозда Н.С. - [подпись]
Болырев З.А. - [подпись]