

**Акт мониторинга организации горячего питания № \_\_\_\_\_**

В \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации, в составе:

---

---

---

---

---

---

проведен мониторинг организации питания в

---

---

Основание проведения мониторинга:

---

---

---

Цель проведения мониторинга: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соответствие готового блюда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд);
- \_\_\_\_\_ ;
- \_\_\_\_\_ ;
- \_\_\_\_\_ .

**В ходе мониторинге уставлено:**

№	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному 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 приёма пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые		
10	Спецодежда персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Установлено: \_\_\_\_\_

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

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии (ФИО, подпись):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_