

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

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 29 имени В.С. Погорельцева

Адрес организации:

с. Шашкветка, ул. Школьная 7

Дата и время заполнения:

28.11.2025. 9:15.

Участники проведения мониторинга:

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

Мамкина И.В., Ведущий специалист Ш.В.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Витковичева Юлия Михайловна
Витковичева Карина - 42 - ее номер
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАДА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

ДА НЕТ

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

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Ву замечаний

Подпись участников мониторинга:

Александров Александр (Ф.И.О.) *2021* (расшифровка)

Саримов Кадир (Ф.И.О.) (расшифровка)

____ (Ф.И.О.) _____ (расшифровка)

____ (Ф.И.О.) _____ (расшифровка)

____ (Ф.И.О.) _____ (расшифровка)

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

Название образовательной организации:

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 29 имени В.С. Погорельцева**

Адрес организации: *с. Демисевка, ул. Школьная, 1*

Дата и время заполнения:

28.11.2023 9:00

Участники проведения мониторинга:

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

*Жармошукета Т.В.
 Антипина Е.В.*

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

*Костюшина Светлана Александровна
 Антипин Павел, Константин Иван - 90-66
 и Ильяев*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

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

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

Сестрикина Кристина

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)