

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

Название образовательной организации:

**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 147**

Адрес организации:

620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд, 6

Дата и время заполнения:

13.10.2024

Участники проведения мониторинга:

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

1. Вашишова Н.В. отв. за питание
2. Новикова И.А. диспетчер по питанию
3. Урманова С.Ю. заместитель директора
4. Воробьяно Т.И. меед работник
5. Курьева У. совет старшеклассников
- 6.

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

1. Сарданова Т., Низамова Мунира, 89630517879
- 2.
- 3.

**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 (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

комиссии)	<input 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"/>
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):

---

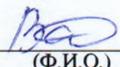
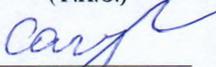
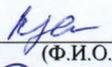
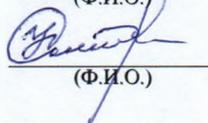


---



---

Подпись участников мониторинга:

<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Валешева Н.В.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Сарганова Т.А.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Вераблано О.И.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Куркина У.А.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Урманова С.О.</u> (расшифровка)