

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:

12.09.2025 10:00

Участники проведения мониторинга:

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

1. Валишева Н.В ответств. за питание
2. Мовикова И.А диспетчер по питанию
3. Воробкало Т.И. мед работник
4. Усманова С.Ю заместитель директора
5. Кадирбекова А. совет старшеклассников
- 6.

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

1. Бешекова Е.О. 89002132524
2. Жусупбекова Ж. 89022589490
- 3.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА 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 (протертые)	<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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

комиссии)

9. Основное блюдо горячее
10. Наличие профессионального образования у поваров

✓	
✓	

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 истекшим сроком годности
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов
7. Наличие мед книжек у персонала столовой

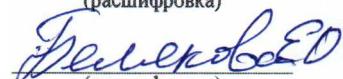
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

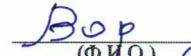
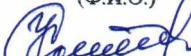
Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

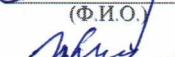
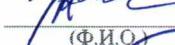

(Ф.И.О.)



Валишева Н.В.
(расшифровка)



(Ф.И.О.)



Вароджан Г.И.
(расшифровка)



(Ф.И.О.)



Мамбетова Ж.
(расшифровка)


Назирбекова Ж.



Новикова И.И.