

**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:

**14.10.2025 10:00**

Участники проведения мониторинга:

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

1. **ВЛИШЕВА Н.В. ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ПИТАНИЕ**
2. **НОВИКОВА И.А. ДИСПЕТЧЕР ПО ПИТАНИЮ**
3. **ВОРОБКАЛО Т.И. МЕД. РАБОТНИК**
4. **УСМАНОВА С.Ю. ЗАМЕСТИТЕЛЬ ДИРЕКТОРА**
5. **НАДИРБЕКОВА А.О. СОВЕТ СТАРШЕКЛАССНИКОВ**
- 6.

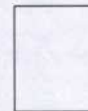
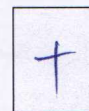
Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

1. **БЕЛЯКОВА Е.О. 89002132524**
2. **НАЗМБЕТАЛИЕВА А.Т. 89122734552**
- 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. 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 комиссии)
9. Основное блюдо горячее
10. Наличие профессионального образования у поваров



## ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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 медкнижек у персонала столовой

ДА

НЕТ



Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

(Ф.И.О.)

Валиева Н.В.  
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

Резцова С.О.  
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

Ворожало Е.И.  
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

Надирбекова А.А.  
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

Мамбетова А.И.  
(расшифровка)

Чобу

Усманова С.Ю.  
Чобукова И.А.

