

**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:

*10.12.2025*

Участники проведения мониторинга:

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

1. *Вашишева Н.В. ответств. за питание*
2. *Ковалева И.А. диспетчер по питанию*
3. *Урманова С.Ю. заместитель директора*
4. *Ворожанин Т.И. мед. работник*
5. *Надирбекова А.О. совет старшеклассников*
- 6.

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

1. *Бешкова Е.О. 8902132324*
2. *Топова М.С. 89961759688*
- 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 (протерты)	<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)

9. Основное блюдо горячее

10. Наличие профессионального образования у поваров

### ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА 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 медкнижек у персонала столовой

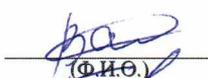
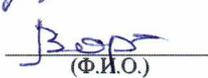
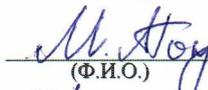
Дополнения (замечания):

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

 (Ф.И.О.)	<u>Валшиева Н.В.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Беленкова Е.О.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Зверева Т.У.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Стоя М.С.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Кадурбекова Р.О.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Новикова Н.А.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Усманова С.О.</u> (расшифровка)