

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:

15.01.2026

Участники проведения мониторинга:

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

1. Вашишева Н.В. отв. за питание
2. Новикова И.А. диспетчер по питанию
3. Урманова С.Ю. зам. директора
4. Воробьяни Т.И. мед. работник
5. Надирбекова А.О. совет старшекласников
- 6.

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

1. Башкова Е.О. 8902132524
2. Ахон Т.С. 89221788873
- 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>Ва</u> (Ф.И.О.)	<u>Валишева Н.В</u> (расшифровка)
<u>Ва</u> (Ф.И.О.)	<u>Демкова Е.О</u> (расшифровка)
<u>Вар</u> (Ф.И.О.)	<u>Ворожанин И.И.</u> (расшифровка)
<u>Ва</u> (Ф.И.О.)	<u>Надирбекова А.О</u> (расшифровка)
<u>Ан</u> (Ф.И.О.)	<u>Анон Т.С</u> (расшифровка)
<u>Нобу</u>	<u>Нобихова И.А.</u>
<u>Усманов</u>	<u>Усманова С.Ю.</u>