

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:

13.03.2026

Участники проведения мониторинга:

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

1. *Валишева Н.В. отв. за питание*
2. *Кобикова С.А. диспетчер по питанию*
3. *Усманова С.Ю. зам директора*
4. *Ворожало Т.И. мед. работника*
5. *Надирбекова А.О. совет старшеклассников*
- 6.

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

1. *Белекова Е.О. 8902 132524*
2. *Зайтова Б.А. 89068041233*
- 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. 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 комиссии)

9. Основное блюдо горячее

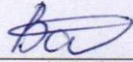
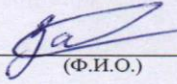
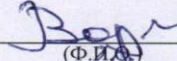
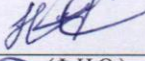
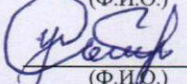
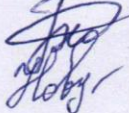
10. Наличие профессионального образования у поваров

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

- | | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню | <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:

 (Ф.И.О.)	<u>Валишева Н.В.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Гайдарова Б.А.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Зоробская Т.И.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Кадырбекова А.О.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Темникова С.Ю.</u> (расшифровка)
 Лобу	<u>Темникова Е.О.</u> <u>Лобикова И.А.</u>