

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

Название образовательной организации: в МБОУ « СОШ Красноборский ЦО» дошкольного отделения

Адрес организации: ЛО, Тосненский район, п. Красный Бор ,ул.Комсомольская д.2-а

Дата и время заполнения: 25.02.25

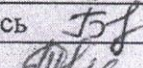
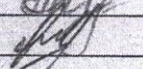
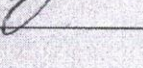
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Бурович Анастасия Владимировна
2	Лямтонова Жанна Николаевна
3	Терешко Виктория Юрьевна

Меню от (дата) 25.02.25

Проверка пищеблока

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу меню	✓	
4. Соблюдение графика выдачи пищи пищеблоком	✓	
5. Рабочие столы чистые (протертые)	✓	
6. Одежда у персонала пищеблока чистая и опрятная	✓	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	

Подписи участников мониторинга:

Подпись	Расшифровка
	Бурович
	Терешко
	Лямтонова

**Мониторинг (чек-лист) качества организации питания
в МБОУ «СОШ Красноборский ЦО» дошкольного
отделения (родительский контроль)**

Дата и время заполнения: 15.02.25 12⁰⁰
 Ф.И.О. родителя Будович Анастасия Владимировна
 Возрастная группа старшая группа

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	✓	
2	Наличие вывешенного в групповых комнатах меню на текущий день, с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	✓	
3	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)	нет	
4	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
5	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце или бумажное полотенце)	✓	
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.	✓	
7	Наличие спецодежды у обслуживающего персонала и его санитарно-гигиеническое состояние	✓	
8	Основное блюдо горячее (соответствует нормам СанПиН)	✓	

Дополнения (замечания): нет

Подпись участников мониторинга: _____

(подпись) (расшифровка)
ББ Будович