

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

Дата и время заполнения: 08.04.25 12¹⁰
 Ф.И.О. родителя Теломина Аигона Татиковича
 Возрастная группа старшая

№ 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)	—	
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)
Теломина

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

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

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

Дата и время заполнения: 08.04.25 12¹⁰

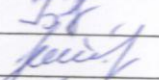
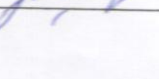
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Тимошина Ангелина Латыповна
2	Будович Анастасия Владимировна
3	Давыденко Евгения Юрьевна

Меню от (дата) 08.04.25

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
	Тимошина А.П.
	Будович А.В.
	Давыденко Е.Ю.

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

Дата и время заполнения: 15.04.25 12:00
Ф.И.О. родителя: Славенко Е.Ю.
Возрастная группа: старшая

№ 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)	—	
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)
Славенко Е.Ю.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

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

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

Дата и время заполнения: 15.04.25 12⁰⁰

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Добренкова Евгения Юрьевна
2	Бурович Анастасия Владимировна
3	Клишине Ангела Павловна

Меню от (дата) 15.04.25

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 (протерты)	✓	
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
	Добренкова Е.Ю.
	Бурович А.В.
	Клишине А.П.

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

Дата и время заполнения: 22.04.25 12⁰⁰
 Ф.И.О. родителя Слобренкьева Евгений Юрьевич
 Возрастная группа старшая

№ 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)	—	
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)
Слобренкьева Е.Ю.

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: 22.04.25 1200

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Лаврентьева Евгения Юрьевна
2	Будович Анастасия Владимировна
3	Цесоминна Ангела Петровна

Меню от (дата) 22.04.25

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
	Лаврентьева Е.Ю.
	Будович А.В.
	Цесоминна А.П.

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

Дата и время заполнения: 29.04.25 12⁰⁰
 Ф.И.О. родителя: Мерещко Виктория Юрьевна
 Возрастная группа: подготовительная

№ 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	да	
2	Наличие вывешенного в групповых комнатах меню на текущий день, с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
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)	да	
5	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце или бумажное полотенце)	да	
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.	да	
7	Наличие спецодежды у обслуживающего персонала и его санитарно-гигиеническое состояние	да	
8	Основное блюдо горячее (соответствует нормам СанПиН)	да	

Дополнения (замечания): _____

Подпись участников мониторинга: _____
 (подпись) (расшифровка)
И.И.И. Мерещко В.Ю.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

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

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

Дата и время заполнения: 29.04.25 12⁰⁰

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Терещенко Виктория Юрьевна
2	Будович Анастасия Владиславовна
3	Матвеева Ирина Геннадьевна

Меню от (дата) 29.04.25

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
	Терещенко В.Ю.
	Будович А.В.
	Матвеева И.Г.

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

Дата и время заполнения: 06.05.25 12⁰⁰
 Ф.И.О. родителя Мерешко Виктория Юрьевна
 Возрастная группа подготовительная

№ 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)	—	
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): _____

Подпись участников мониторинга: _____
 (подпись) (расшифровка)
Мерешко Мерешко В.Ю.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

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

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

Дата и время заполнения: 06.05.25 12 00

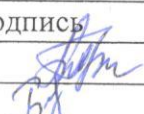
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Мерещко Виктореев Юрьевича
2	Будович Анастасия Владимировна
3	Мамбеева Ирина Геннадьевна

Меню от (дата) 06.05.25

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 (протерты)	✓	
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
	Мерещко В.Ю
	Будович А.В
	Мамбеева И.И

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

Дата и время заполнения: 13.05.25 12:00

Ф.И.О. родителя: Мерешко Фиктория Юрьевна

Возрастная группа: подготовительная

№ 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)	—	
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): —

Подпись участников мониторинга: _____

(подпись) (расшифровка)

Мерешко В.И. Мерешко В.И.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга организации и качества питания

(родительский контроль)

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

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

Дата и время заполнения: 13.05.25 12⁰⁰

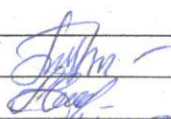
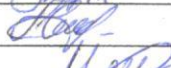
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Мерещко Виктория Юрьевна
2	Селюкина Анна Григорьевна
3	Матвеева Ирина Леонадьевна

Меню от (дата) 13.05.25

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 (протерты)	+	
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
	Мерещко В.Ю.
	Селюкина А.Г.
	Матвеева И.Л.