

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

Дата и время заполнения: 20.05.25 12<sup>00</sup>  
 Ф.И.О. родителя Мерещко Виктория Юрьевна,  
 Возрастная группа подготовительная

| №<br>п/п | Требования                                                                                                                                                                         | Исполнение<br>(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)

Терещко В.Ю. Мерещко В.Ю.  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_