

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

Дата и время заполнения: 08.10.2024 12<sup>15</sup>  
 Ф.И.О. родителя Будовиц Анастасия Владимировна  
 Возрастная группа старшая гр.

№ 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)	да	
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: Будовиц Анастасия Владимировна  
 (подпись) (расшифровка)

## 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: 08.10.2024 12<sup>00</sup>


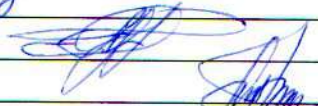

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Будовиц Анастасия Владимировна (старшая гр)
2	Дмитриева Татьяна Михайловна (подгот. гр)
3	Терешко Виктория Юрьевна (подгот. гр)

Меню от (дата) 08.10.2024г.

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
	Будовиц
	Дмитриева
	Терешко