

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

Дата и время заполнения: 03.12.24  
 Ф.И.О. родителя: Терешко Виктория Юрьевна  
 Возрастная группа: подготовительная 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	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: Терешко Терешко  
 (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: 03.12.24

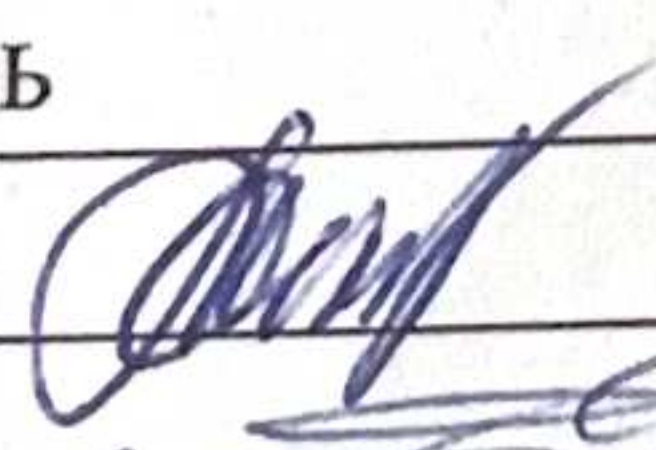
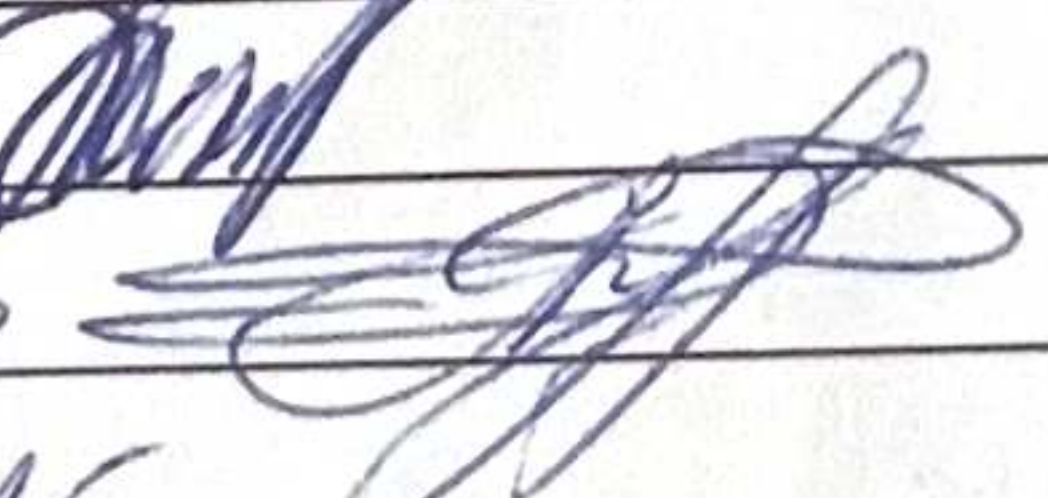

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Терещенко Виктория Юрьевна
2	Дмитриева Татьяна Михайловна
3	Бункина Марина Софьяновна

Меню от (дата) 03.12.24

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
	Бункина М.С.
	Дмитриева Т.М.
	Терещенко В.О.



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

Дата и время заполнения: 10.12.24  
 Ф.И.О. родителя Дмитриева Татьяна Михайловна  
 Возрастная группа подготовительная 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	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: Дмитриева

(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: 10.12.24

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Дмитриева Татьяна Михайловна
2	Терешко Викторье Юрьевна
3	Бушкова Малена Софиевна

Меню от (дата) 10.12.24

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
	Терешко В. Ю
	Дмитриева Т. М
	Бушкова М. С



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

Дата и время заполнения: 14.12.24  
 Ф.И.О. родителя: Булкина Мария Сodikмоковна,  
 Возрастная группа: подготовительная 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	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: Булкина [подпись]  
(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: 17.12.24

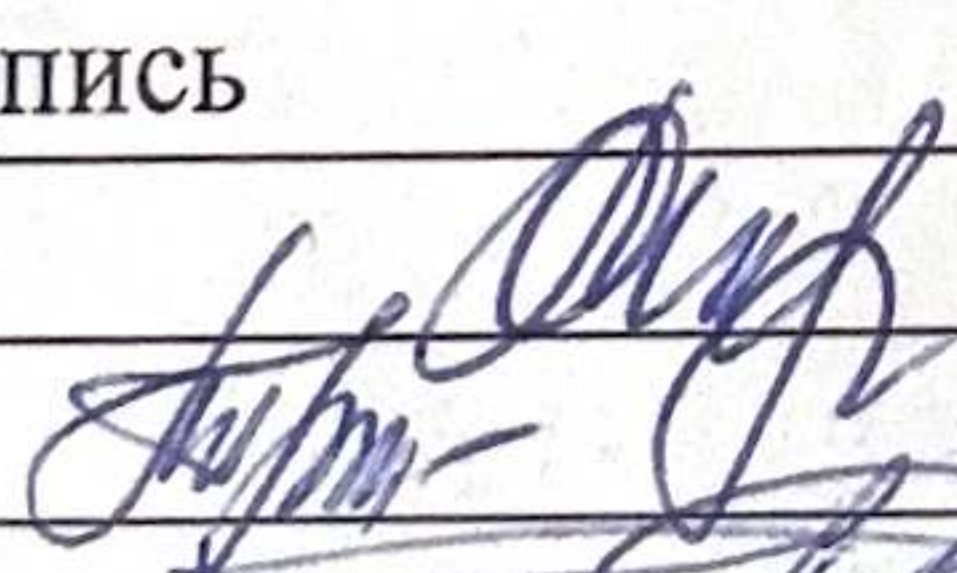
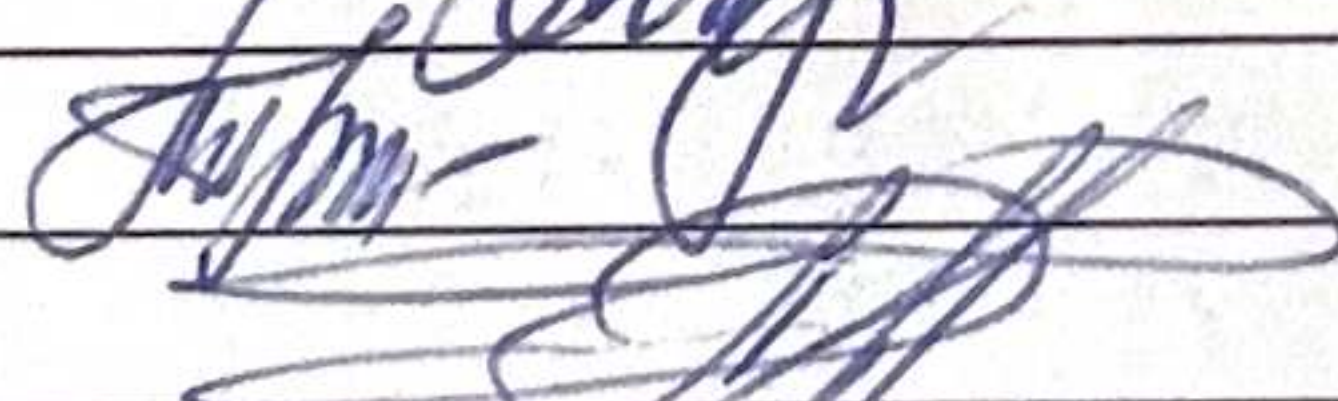

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Бумина Марина Сергеевна
2	Терешко Виктория Юрьевна
3	Дмитриева Татьяна Михайловна

Меню от (дата) 17.12.24

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
	Бумина М.С
	Терешко В.Ю
	Дмитриева Т.М.



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

Дата и время заполнения: 14.01.25

Ф.И.О. родителя Дмитрова Татьяна Михайловна

Возрастная группа подготовительная 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	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: Дмитрова

(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: 14.01.25

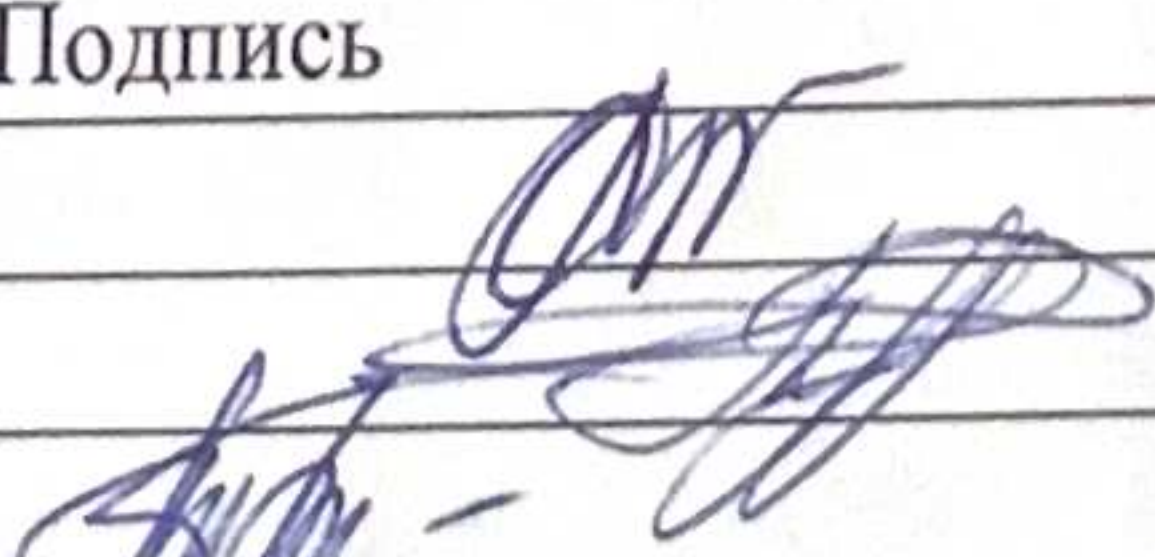
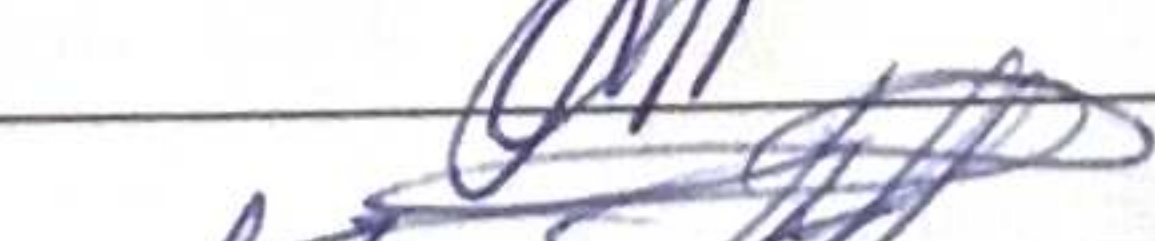

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Дмитриева Татьяна Михайловна
2	Терешко Виктория Юрьевна
3	Бумина Марина Садикмоновна

Меню от (дата) 14.01.25

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
	Бумина М.С.
	Дмитриева Т.М.
	Терешко В.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: 24.12.24

ФИО, группа родителей (законных представителей)

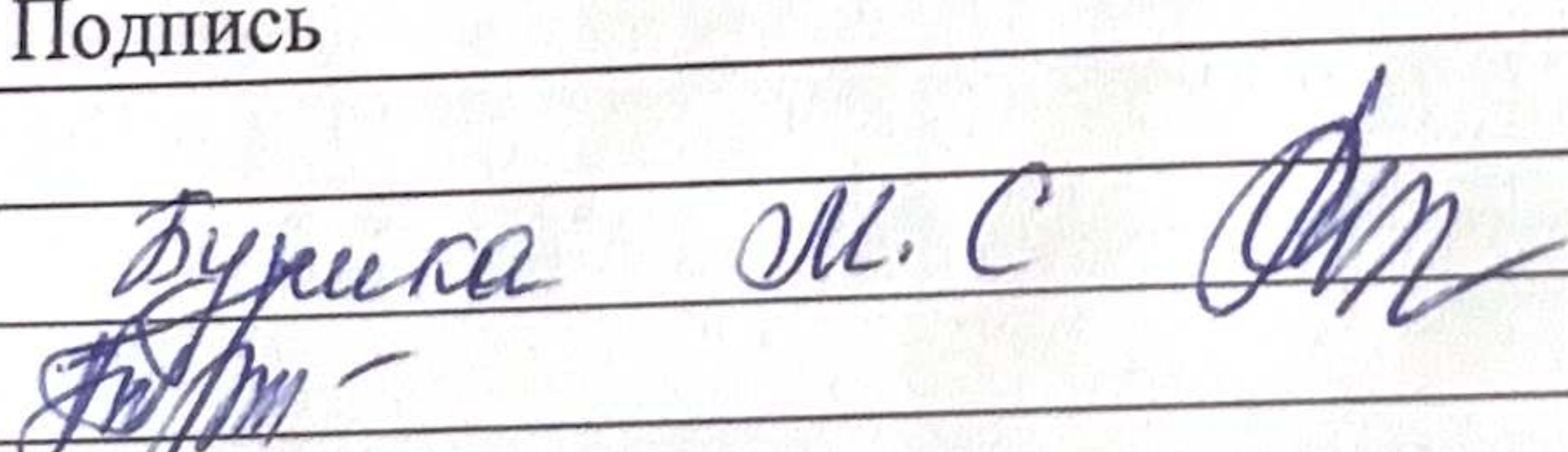
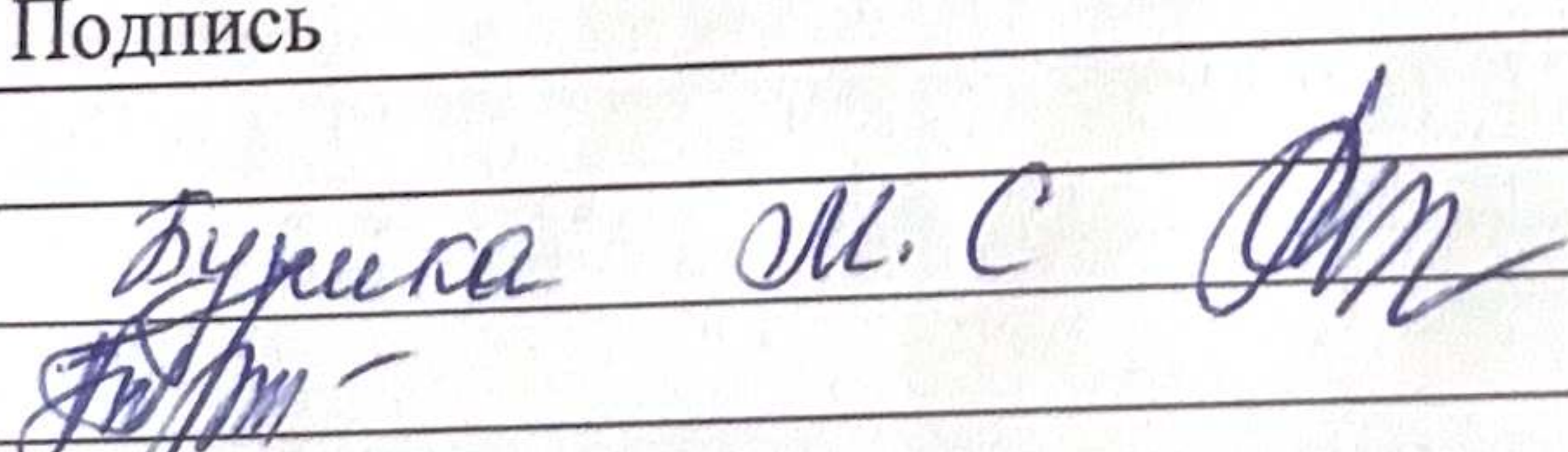
1	Терешко Виктория Юрьевна
2	Бушкова Мария Садикмоновна
3	Дмитриева Татьяна Михайловна

Меню от (дата) 24.12.24

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
	Бушкова М.С.
	Терешко В.Ю.



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

Дата и время заполнения: 24.12.24  
 Ф.И.О. родителя Терешко Виктория Юрьевна  
 Возрастная группа подготовительная 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	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: Терешко [подпись]  
 (подпись) (расшифровка)

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



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

Дата и время заполнения: 21.01.25  
 Ф.И.О. родителя: Бумкина Чалика Софьяновна,  
 Возрастная группа: Подготовительная 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	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: Бумкина СМ  
 (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: 21.01.25

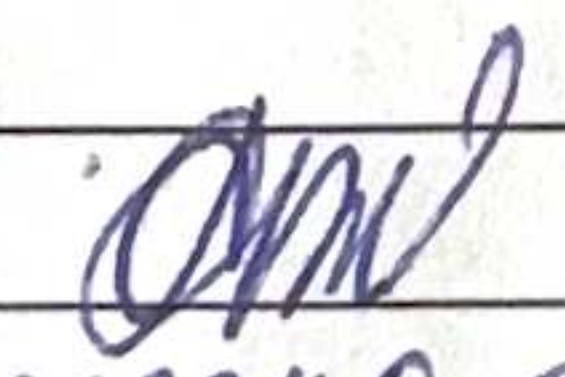
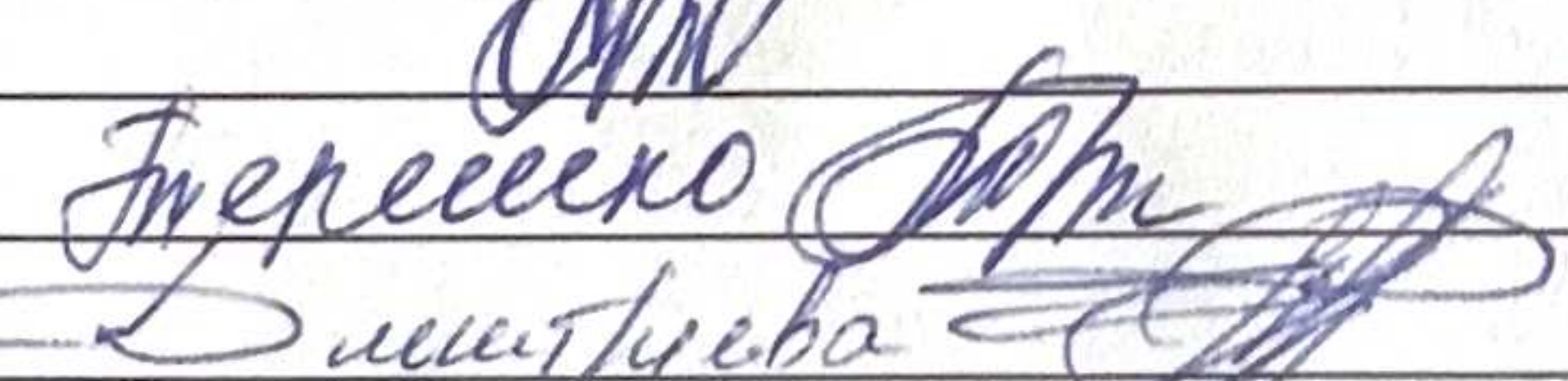
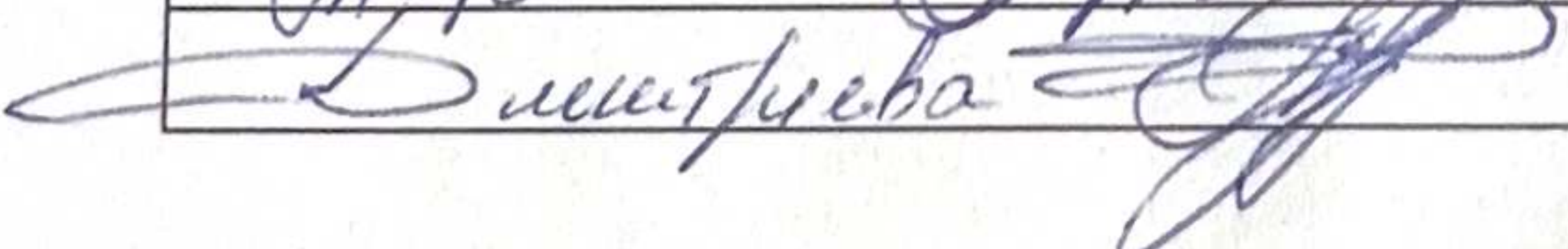
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Бушкова Марина Софьяновна
2	Дмитриева Татьяна Михайловна
3	Терешко Виктория Юрьевна

Меню от (дата) 21.01.25

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
	Бушкова М.С.
	Терешко В.Ю.
	Дмитриева Т.М.



## 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: 28.01.25

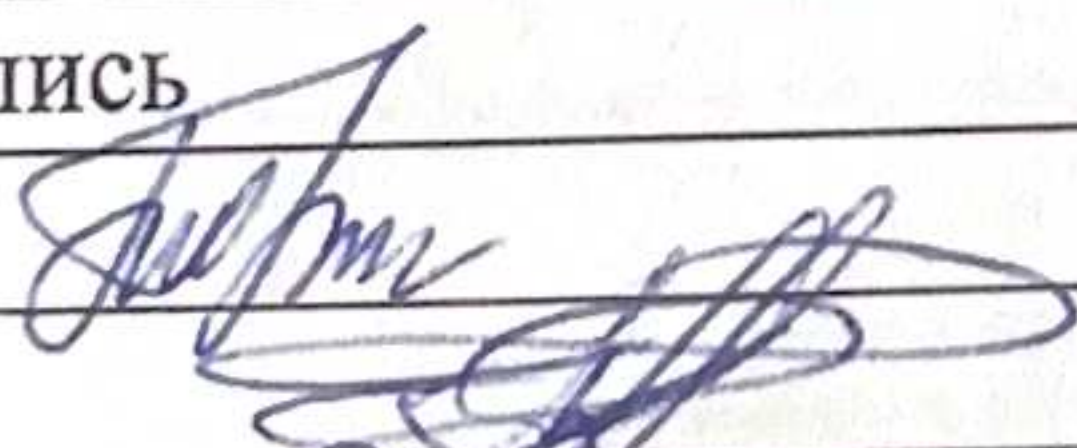
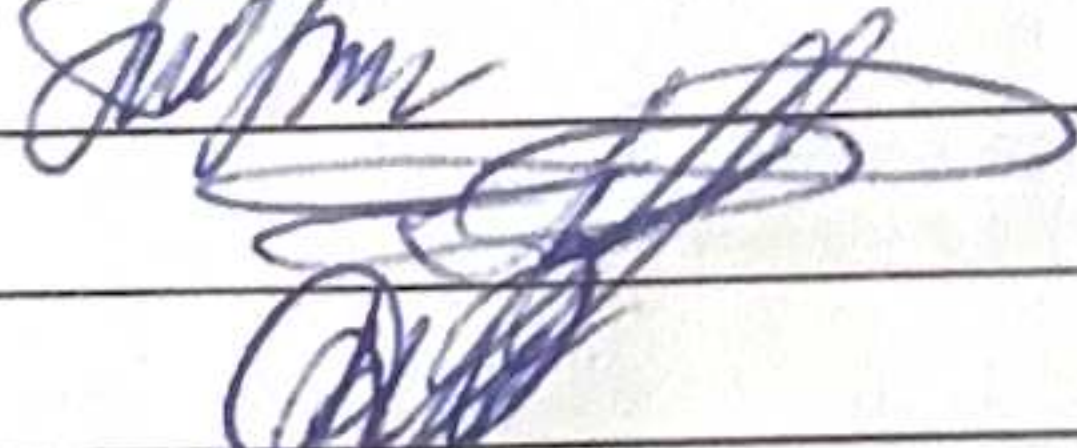
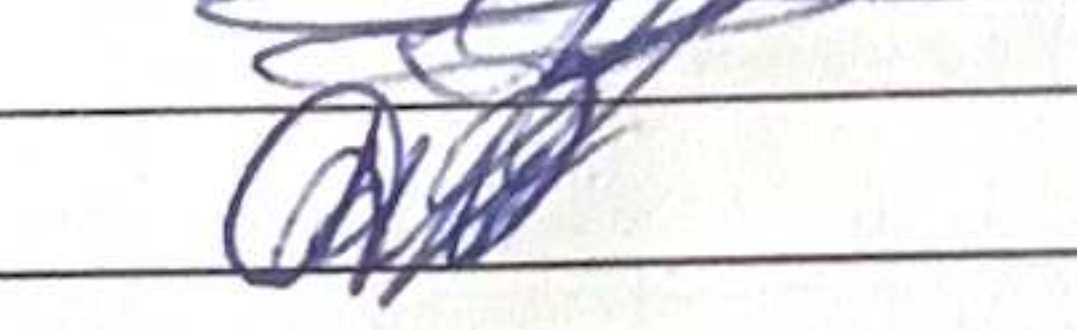
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Терешко Виктория Юрьевна
2	Бункина Марина Сodikжановна
3	Дмитриева Татьяна Михайловна

Меню от (дата) 28.01.25

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
	Терешко В.О.
	Дмитриева Т.М.
	Бункина М.С.



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

Дата и время заполнения: 28.01.25  
 Ф.И.О. родителя: Терешин Викторие Юрьевна  
 Возрастная группа: подготовительная 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	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: Терешин Юр  
 (подпись) (расшифровка)



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

Дата и время заполнения: 04.02.25 11-50  
 Ф.И.О. родителя: Терешко Виктория Юрьевна  
 Возрастная группа: подготовительная 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)	✓	
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: Терешко В.Ю.  
 (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: 04.02.25 12:00



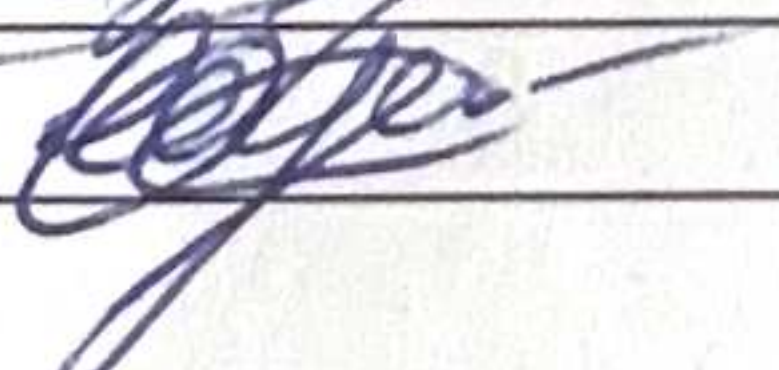
ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Терешко Виктория Юрьевна
2	Бумина Марина Сергеевна
3	Дмитриева Татьяна Михайловна

Меню от (дата) 04.02.25

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
	Терешко
	Дмитриева
	Бумина



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

Дата и время заполнения: 11.02.25 12<sup>20</sup>  
 Ф.И.О. родителя Буркина Мария Сергеевна  
 Возрастная группа подготовительная 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)	✓	
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: Буркина Мария  
 (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: 11.02.25 12<sup>20</sup>

ФИО, группа родителей (законных представителей)	
1	Бумина Марина Сергеевна
2	Терешко Виктория Игоревна
3	Дмитрива Татьяна Михайловна

Меню от (дата) 11.02.25

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 (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
	Дмитрива
	Бумина
	Терешко



# МЕНЮ

## Ясли (10 часов)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
Каша манная молочная 180	Каша геркулесовая молочная 180	Каша ячневая молочная с маслом сливочным 180	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 150	Каша пшеничная молочная со сливочным маслом 180	Каша манная молочная со сливочным маслом 180	Каша геркулесовая молочная 180	Каша ячневая молочная с маслом сливочным 180	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 150	Каша пшеничная молочная со сливочным маслом 180
Печенье 20	Чай с сахаром 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	БАТОН 30	Чай с сахаром 150	Печенье 20	Батон 30	Батон 30	Чай с сахаром 150	Батон 30
Чай с сахаром 150	Батон 30	Батон 30	Чай с сахаром 150	Батон 30	Чай с сахаром 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	Чай с сахаром 150	Батон 30	Чай с сахаром 150
<b>II Завтрак</b>									
			ПЕЧЕНЬЕ 20						
			СОК ЯБЛОЧНЫЙ 100						
<b>Обед</b>									
Суп Ши из свежей капусты со сметаной на курином бульоне 200	Суп Крестьянский с курой 200	Суп Свекловичник на курином бульоне со сметаной 200	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне 200	Суп фасолевый на курином бульоне 200	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200	Суп гороховый на курином бульоне 200	СУП ИЗ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200	Суп рыбный 200	БОРЩ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200
Плов с курой 160	Картофельное пюре 120	греча 120	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ 130	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 130	Ленивые голубцы с курой 130	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КУРОЙ 130	РИС ОТВАРНОЙ 130	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 130	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 130
Хлеб ржаной 40	Суфле рыбное 50	гуляш куриный 60	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	гуляш куриный 60	Компот из сухофруктов 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	гуляш куриный 60	СУФЛЕ ИЗ КУРЫ 60	гуляш куриный 60
Компот из сухофруктов 150	Хлеб ржаной 40	Компот из сухофруктов 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	Компот из сухофруктов 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40
	Компот из сухофруктов 150	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40		Компот из сухофруктов 150		Компот из сухофруктов 150	Компот из сухофруктов 150	Компот из сухофруктов 150	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ 150
<b>Полдник</b>									
Омлет 65	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 65	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 180	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ С САХАРОМ 70	молочная вермишель 180	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 120	СВЕКЛА ТУШЕНАЯ 130	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 180	ОЛАДЫИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 70
Горошек зеленый консервированный 25	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 10	ПЕЧЕНЬЕ 20	Батон 25	Чай с сахаром 150	Чай с сахаром 150	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 10	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	БАТОН 25	Чай с сахаром 150
Батон 25	БАТОН 25	Чай с сахаром 150	Чай с сахаром 150		Батон 25	БАТОН 25	БАТОН 25	Чай с сахаром 150	
Чай с сахаром 150	Чай с сахаром 150					Чай с сахаром 150	Чай с сахаром 150		



# МЕНЮ

## Сад (10 часов)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Каша манная молочная 200	Каша геркулесовая Молочная 200	Каша ячневая Молочная со сливочным маслом 200	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 200	Каша пшеничная Молочная со сливочным маслом 200	Каша манная молочная 200	Каша геркулесовая Молочная 200	Каша ячневая Молочная со сливочным маслом 200	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 200	Каша пшеничная Молочная со сливочным маслом 200
Печенье 20	Чай с сахаром 180	БАТОН 30	БАТОН 35	Чай с сахаром 180	Печенье 20	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180
Чай с сахаром 180	Батон 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	Чай с сахаром 180	Батон 30	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Батон 30	Батон 30	БАТОН 35
II Завтрак									
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 100					СОК ЯБЛОЧНЫЙ 100				
ПЕЧЕНЬЕ 20									
Обед									
Суп Щи из свежей капусты со сметаной на курином бульоне 250	Суп Крестьянский с курой 250	Суп Свекольник на курином бульоне со сметаной 250	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне 250	Суп фасолевый на курином бульоне 250	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250	Суп гороховый на курином бульоне 250	СУП ИЗ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ ГОРОШКОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250	Суп рыбный 250	БОРЩ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250
Плов с курой 180	Картофельное пюре 140	греча 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ 150	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 150	Ленивые голубцы с курой 150	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С КУРОЙ 150	РИС ОТВАРНОЙ 150	Овощи тушеные 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 130
Хлеб ржаной 45	Суфле рыбное 70	Гуляш куриный 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Гуляш куриный 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Гуляш куриный 80	СУФЛЕ ИЗ КУРЫ 80	Гуляш куриный 80
Компот из сухофруктов 180	Хлеб ржаной 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Компот из сухофруктов 180	Компот из сухофруктов 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Хлеб ржаной 45
Полдник									
Омлет 80	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ И СЛУЩЕНЫМ МОЛОКОМ 80	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 200	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ С САХАРОМ 90	Молочная вермишель 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	СВЕКЛА ТУШЕНАЯ 130	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 200	ОЛАДЫ СО СЛУЩЕНЫМ МОЛОКОМ 80
Горошек зеленый консервированный 30	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 15	БАТОН 25	Батон 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 15	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	Батон 25	Чай с сахаром 180
Батон 25	БАТОН 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Батон 25	БАТОН 25	Батон 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180
Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Батон 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180



## Сад (12 часов)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Каша манная молочная 200	Каша геркулесовая Молочная 200	Каша ячневая Молочная со сливочным маслом 200	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 200	Каша пшеничная Молочная со сливочным маслом 200	Каша манная молочная 200	Каша геркулесовая Молочная 200	Каша ячневая Молочная со сливочным маслом 200	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ 200	Каша пшеничная Молочная со сливочным маслом 200
Печенье 20	Чай с сахаром 180	БАТОН 30	БАТОН 35	Чай с сахаром 180	Печенье 20	Батон 30	БАТОН 30	БАТОН 35	БАТОН 35
Чай с сахаром 180	Батон 30	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	Чай с сахаром 180	БАТОН 35	Чай с сахаром 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180
<b>II Завтрак</b>									
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 100					СОК ЯБЛОЧНЫЙ 100				
ПЕЧЕНЬЕ 20									
<b>Обед</b>									
Суп Ци из свежей капусты со сметаной на курином бульоне 250	Суп Крестьянский с курой 250	Суп Свекольник на курином бульоне со сметаной 250	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне 250	Суп фасолевый на курином бульоне 250	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250	Суп гороховый на курином бульоне 250	СУП ИЗ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250	Суп рыбный 250	БОРЩ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 250
Плов с курой 180	Картофельное пюре 140	греча 150	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ 150	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ 150	Ленивые голубцы с курой 150	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С КУРОЙ 150	РИС ОТВАРНОЙ 150	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 130
Хлеб ржаной 45	Суфле рыбное 70	Гуляш куриный 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Гуляш куриный 80	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Гуляш куриный 80	СУФЛЕ ИЗ КУРЫ 80	Гуляш куриный 80
Компот из сухофруктов 180	Хлеб ржаной 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Компот из сухофруктов 180	Компот из сухофруктов 180	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	ХЛЕБ РЖАНОЙ 45	Хлеб ржаной 45
<b>Полдник</b>									
Омлет 80	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 80	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 200	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ С САХАРОМ 90	молочная вермишель 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	СВЕКЛА ТУШЕНАЯ 130	ГРЕЧА С МОЛОКОМ 200	ОЛАДЬИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ 80
Горошек зеленый консервированный 30	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 15	БАТОН 25	Батон 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 15	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40	Батон 25	Чай с сахаром 180
Батон 25	БАТОН 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	БАТОН 25	БАТОН 25	Батон 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180
Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	БАТОН 25	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180	Чай с сахаром 180