

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

Дата и время заполнения: 04.02.25 11⁵⁰
 Ф.И.О. родителя Терешко 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	✓	
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 Садиковна
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