

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Тейковского муниципального района «Елховская основная общеобразовательная школа»

Адрес организации:

155033, Ивановская обл., Тейковский р., с.Елховка, ул.Школьная, д.2а

Дата и время заполнения:

19.08.24. 10.20

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Новожилова Т.А.-ответственный за организацию питания

Пономарева Т.В.- директор школы

Крючкова О.К.-повар

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Уварова Л.Н. Уварова С, Уваров И обучающиеся Числовский
8910 681 8579

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

ДА

НЕТ

- | | | | |
|-----|---|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. | Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. | Отсутствует влага на столовых приборах | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. | Зал приема пищи чистый | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. | Обеденные столы чистые (протертые) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. | Основное блюдо горячее | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. | Наличие профессионального образования у поваров | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Продукты произведены в Ивановской обл	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

нет

Подпись участников мониторинга:

<i>Иванова Л.А.</i>	<i>[Подпись]</i>
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
<i>Левина Ю.К.</i>	<i>[Подпись]</i>
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
<i>Коваленкова</i>	<i>[Подпись]</i>
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)