

## 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:

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:

Морокина И.А., Скрипкарь Диана- ученица 7 класса, Морокин Матвей-ученик 5 класса

### ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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 (протерты)	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

26.10.2023

Пономарева Т.В.  
 (расшифровка)

Новожилова Т.А.  
 (расшифровка)

Крючкова О.К.  
 (расшифровка)

Морокина И.А.  
 (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)