

## 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. Предусмотрена ли организацией питания детей с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обнаружились ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

---

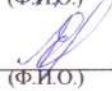


---



---

Подпись участников мониторинга:

 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Название образовательной организации:

**МОУ начальная школа-детский сад п. Красная Горка**

Адрес организации:

Ярославская область, Рыбинский район, п. Красная Горка ул. Центральная д.1

Дата и время заполнения:

17.05.2021 11<sup>00</sup>

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа сотрудников:

Чиснолова Галина Павловна  
Назарчук Анна Евгеньевна

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Опарина Александра Васильевна  
Тупицына Светлана Сергеевна

**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. Визуально количество отходов меньше 30 %	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>