

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

**Название образовательной организации:**

ГБОУ ООШ с. Спиридоновка

**Адрес организации:** 443527 Самарская область, Волжский район, с. Спиридоновка, ул. Школьная, д.1

**Дата и время заполнения:**

19.01.2024г.

**Участники проведения мониторинга:**

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

Тайдар С.В. Желкина Т.А.

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Федоров С.Ю - 8903303368.

Таркина Н.В - 89340415306

**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. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие перчаток и маски)	<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 Оформление обеденного зала (наличие информационных  
стендов)



Дополнения (замечания):

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

Тайгар С В

(Ф.И.О.)

*[Handwritten Signature]*

(расшифровка)

Жоцкая Т А

(Ф.И.О.)

*[Handwritten Signature]*

(расшифровка)

Рудерова С А

(Ф.И.О.)

*[Handwritten Signature]*

(расшифровка)

Гараминко Н В

(Ф.И.О.)

*[Handwritten Signature]*

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

Приложение 1

Лист проверки школьной столовой ГБОУ ООШ с .Спиридоновка комиссией по контролю организации питания обучающихся.

Дата 19.01.2024

Время проверки 10:00

Комиссия в составе: Гаранина Н.В. Федорова С.Ю. Тайгар С.В. Кочкал Д.А.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	Роспись
Температура подачи блюд	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Весовое соответствие блюд	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Вкусовые качества готового блюда	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Организация питания	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм в обеденном зале	<i>соответствует</i>	<i>[Signature]</i>

Рекомендации защитный лист

С листом проверки ознакомлен:

Работник пищеблока *[Signature]*

Приложение 1

Лист проверки школьной столовой ГБОУ ООШ с .Спиридоновка комиссией по контролю организации питания обучающихся.

Дата 19.01.2024

Время проверки 10:00

Комиссия в составе: Гаранина Н.В. Федорова С.Ю. Тайгар С.В. Кочкал Д.А.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	Роспись
Температура подачи блюд	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Весовое соответствие блюд	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Вкусовые качества готового блюда	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Организация питания	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>
Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм в обеденном зале	<i>Соответствует</i>	<i>[Signature]</i>

Рекомендации

С листом проверки ознакомлен:

Работник пищеблока *[Signature]*