






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 Московской области	<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):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

 (Ф.И.О.)	<u>Колобкова Т.К.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Барышева А.В.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Крыжичева А.А.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Шевин А.Ф.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	<u>Суренкина О.В.</u> (расшифровка)

Тимонова Т.В.

Директор МБОУ СОШ №1



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

Название образовательной организации:

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 11"

Адрес организации:

141002, МО г. Мытищи, ул. Маршальская, д. 6Б, корп. 2

Дата и время заполнения:

16.03.2020 г. 11-30 по моск. вр.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Колобкова Т.В., завед. по АХЧ, Шелева Л.Ф., мессенера, Варшова Л.В., род. мед. обл. Ч.В.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон: Сахаров А.И., Сахаров Антон (4Б); 8926 221 3400, Крумова А.Ю., Крумов Антон (7Б кл.)

т. 8929 82 32 423

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 (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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>