

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Иланская средняя общеобразовательная школа №2»

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МБОУ «Иланская СОШ №2»

Адрес организации:

663800, Красноярский край, г. Иланский, ул. Коммунистическая, 91

Дата и время заполнения: 30.09.2024 в 15:00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., членов состава Комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Иланская СОШ №2».

1. Вязовицкая Е. Ю
2. Мана Д. С.
3. Кравцова И. Т.
4. Икнатова Ю. С.
5. Солянишникова А. А.

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

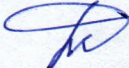

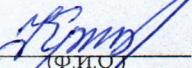
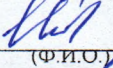
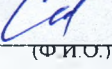
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	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 Красноярском крае	<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):

Меню повара следить за тем, чтобы
своевременно отменялся контроль
за поездой с оружием.

Подпись членов комиссии:

 _____ (Ф.И.О.)	<u>Вераветкина ЕН</u> (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<u>Лана Д.С</u> (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<u>Браверова И.Т</u> (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<u>Иванович Ю В</u> (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<u>Солженикова АА</u> (расшифровка)