

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: 06.03.2024г

Участники проведения мониторинга:

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

1. Козулина Татьяна Петровна (892337906560);
2. Игнатович Юлия Владимировна (89080159154);
3. Лапа Дина Сергеевна;
4. Кравцова Ирина Григорьевна;
5. Перфильев И.А.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ


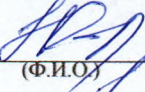
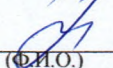
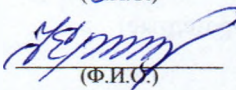
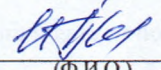
	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой 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. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" 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):

Рекомендация классным руководителям, осуществлять ответственно ежедневный контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающихся
 Подпись членов комиссии:

<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Тузумина Т.Т.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Маматов Н.В.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Глава Д.С.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Грубова Н.Т.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u>Тигоршчев Н.А.</u> (расшифровка)