

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

Название образовательной организации:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа № 4 Яшкинского муниципального округа»

652010, Кемеровская область - Кузбасс, Яшкинский муниципальный округ, пгт. Яшкино, ул. Осиновка 2-я, д. 9

Дата и время заполнения:

06.10.2023

Участники проведения мониторинга:

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

- директор МБОУ СОШ № 4 Лебедев Е.В.;

- учитель начальных классов Игнатьева Г.Ю.

**Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:**

Толстая Анастасия Владимировна, сын Толстой Ярослав Юрьевич, 5а класс, с/г. тел. 89530655646

**ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ**

	ДА	НЕТ
1. Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Обеденный зал чистый, отсутствуют неприятные запахи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Спецдежка персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Школьная посуда без сколов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие в обеденном зале шкличного меню для ознакомления.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Наличие в обменном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Рацион питания соответствует заявленному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. В случае несоответствия блюд заявленному меню – наличие обоснования производственной замены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12.	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда должны иметь температуру не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры не ниже 65 С, холодные напитки не выше 14 С)	И	
13.	Соответствие выхода блюд	И	
14.	Соответствие вкуса блюд, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	И	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	И	
16.	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	И	

Дополнения (замечания):

---



---



---

Подпись участников мониторинга:

<u>Киселев С</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
<u>Винарская Ю</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
<u>Томега А.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>[Подпись]</u> (расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)