

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

Название образовательной организации:

АНОО "Репетиторский центр Т.А. Канин" ДОШКОЛЬНОЕ отделение №4

Адрес организации:

20 марта 2026 г.

15 20

Дата и время заполнения:

засед. жур. Термодинамика по АХЧ Вилевский А.А. зам. зав. ст. пед. Мещеряков

Участники проведения мониторинга:

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

Мазер Н.А. (9261760424) Оршова Л.М. (9262142828)

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

Мазер М.Ю. 9А, Оршова Е.А. 9Б

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

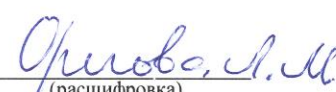
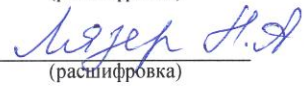
	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	☒	☐
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	☒	☐
4. Отсутствует влага на столовых приборах	☒	☐
5. Зал приема пищи чистый	☒	☐
6. Обеденные столы чистые (протерты)	☒	☐
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	☒	☐
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	☒	☐
9. Основное блюдо горячее	☒	☐
10. Наличие профессионального образования у поваров	☒	☐

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	☒	☐
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	☒	☐
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	☒	☐
5. Продукты произведены в Московской области	☒	☐
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	☒	☐

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)