

ЧЕК-ЛИСТ № 8/1 от «5» 11 2025г.
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

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 (протертые)	☒	☐
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 Красноярском крае	☒	☐
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Подпись участников мониторинга:

<u>Киш</u> (Ф.И.О.)	<u>Касякова Е.В.</u> (расшифровка)
<u>Р.Киш</u> (Ф.И.О.)	<u>Вилка Р.В.</u> (расшифровка)
<u>И.Челов</u> (Ф.И.О.)	<u>Человцова И.А.</u> (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ № 9 от « 12 11 2015 »
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

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

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	X	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	X	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	X	
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	X	
5. Продукты произведены в Красноярском крае	X	
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	X	

Подпись участников мониторинга:

<u>Лис</u> (Ф.И.О.)	<u>Касьякова Е.В.</u> (расшифровка)
<u>И. Чеботев</u> (Ф.И.О.)	<u>Чеботева И.А.</u> (расшифровка)
<u>Андреев</u> (Ф.И.О.)	<u>Андреев Е.В.</u> (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ № 10 от «18» 11 2015г.
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

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 (протертые)	☒	☐
7. Спецдежда 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 Красноярском крае	☒	☐
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Подпись участников мониторинга:

<u>Андрей</u> (Ф.И.О.)	<u>Ласкова Е.В.</u> (расшифровка)
<u>И. Гусев</u> (Ф.И.О.)	<u>Чеснова И.А.</u> (расшифровка)
<u>Евстигнеев</u> (Ф.И.О.)	<u>Евстигнеев А.А.</u> (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ № 11 от 26.11.2025.
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

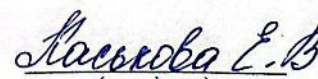
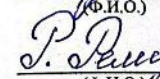
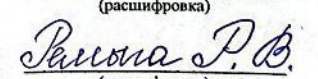
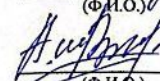
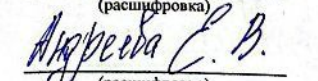
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	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 (протертые)	☒	☐
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 Красноярском крае	☒	☐
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Подпись участников мониторинга:

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