

Чувашская Республика Кушлавкка муниципалитет округён «Пётёмёшле пёлу паракан Тёрлемес вѣтам школѣ» муниципалитет пётёмёшле вѣрену бюджет учрежденийѣ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тюрлеминская средняя общеобразовательная школа» Козловского муниципального округа Чувашской Респуб

429440, Чувашская Республика, Козловский муниципальный округ, станция Тюрлема, улица Пионерская, дом 1, тел.: 8(83534) 24-4-55.  
e-mail: koztssh@mail.; kozlov\_sosh-tyurlema@rchuv.ru

### ЧЕК-ЛИСТ №2

проведения мониторинга качества организации питания представителями родительской общественности

Дата и время заполнения: 21.03.2024г. 13.30

Комиссией в составе: Карасовой Нины Владимировны,  
Бузнецовой Анастасии Сергеевны

была проведён мониторинг качества организации питания в школьной столовой МБОУ «Тюрлеминская СОШ».

Приём пищи (завтрак, обед). Время проверки: с \_\_\_\_ до \_\_\_\_.

*необходимое подчеркнуть*

В ходе проверки:

#### ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА 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 НА СКЛАДЕ

	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 Чувашской Республике	<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 пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания): *Внешний вид и состояние столовой соответствует САНПИМ: стола чистые, внешний вид повара и обслуживающего персонала соответствует нормам. Продукция соответствует норме, меню. Указание посетоват столовую солько графика.*

Подпись участников мониторинга:

<i>А. Казакова</i> _____ (подпись)	<i>Н. В.</i> _____ (расшифровка)
<i>Курт</i> _____ (подпись)	<i>Курткова А. С.</i> _____ (расшифровка)
_____ (подпись)	_____ (расшифровка)
_____ (подпись)	_____ (расшифровка)
_____ (подпись)	_____ (расшифровка)