

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

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 « Школа №11 им.А.В.Преснякова»**

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

3.09.2021

Участники проведения мониторинга: *зам. директора УВР Борогина Н.Б.*

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

*Труникова К.В., Дербенко Ольга 6-А класс
 Коваленко О.А., Коваленко Ирина 2А*

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

*Ковалев И.В., Ковалев Алексей 6-В Ковалев Алек.
 6-А*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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 (протерты)	<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


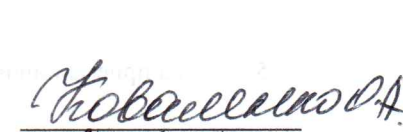
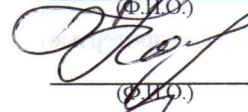
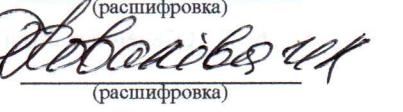
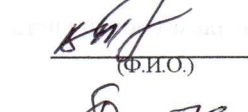
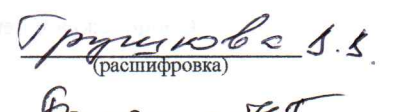
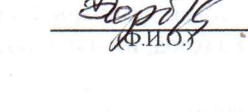
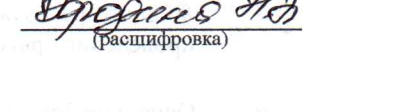
ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА И ПИЦЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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 checked="" type="checkbox"/> |
| 5. Продукты произведены в Московской области | <input type="checkbox"/> | <input checked="" 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):

Подпись участников мониторинга:

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

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

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Школа №11 им.А.В.Преснякова»**

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

06.09.2021-

Участники проведения мониторинга: *Зам. директора по УВР Березина Г.Б.*

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

*Грушинова Д.В. Державина Юлия 6-А класс
 Новикова О.А. Новикова Ирина 2-А класс*

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

Новиковы И.В. Новикова Анна 8-5, Новиков Александр 6-А

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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

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

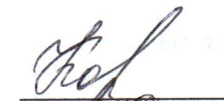
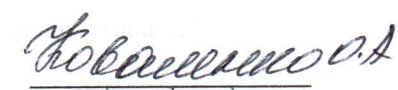
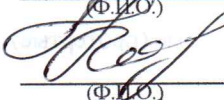
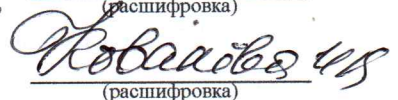
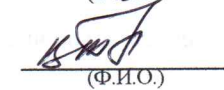



5. Продукты произведены в Московской области

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)

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

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа № 11 им.А.В.Преснякова»

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г.Феодосия, пгт.Приморский, ул.Гагарина, д.11

Дата и время заполнения:

10 сентября 2021г

Участники проведения мониторинга:

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

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

Трушкова В.В. Девченко Тина 6-А класс +79785602769

Товарова Ч.В. Товарова Милла 8-Б класс +79987818137

Коваленко О.А. Коваленко Ирина О.А

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox" value="?"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Наличие профессионального образования у поваров


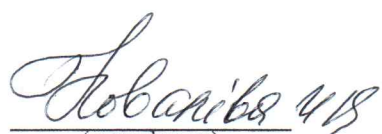
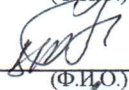


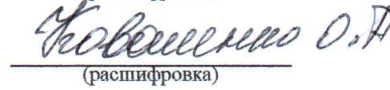
?

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 Московской области	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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):

Подпись участников мониторинга:

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

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

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 « Школа №11 им.А.В.Преснякова»**

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

13.09.2021

Участники проведения мониторинга: *зам. директора по УВР Воротенко Н.Б.*
 Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Труникова С.С. Дербенко Игорь 6-А класс
Новоселов В.А. Новоселов Ирина 2А

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

Новоселов ИВ, Новоселов Игорь 2-Б, Новоселов Александр 6-А

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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 type="checkbox"/>	?	<input type="checkbox"/>
--------------------------	---	--------------------------



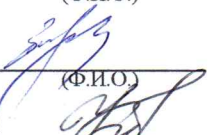
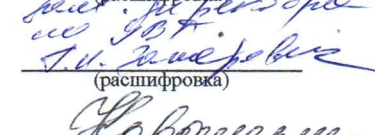
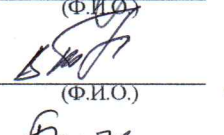
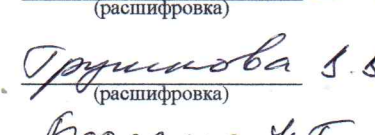
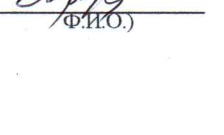
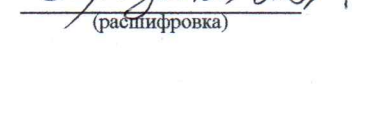
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	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 Московской области	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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):

Внешний вид не соответствует нормам оформления, грязный уличный!!!

Подпись участников мониторинга:

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

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

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
« Школа №11 им.А.В.Преснякова»

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

20.09.2021

Участники проведения мониторинга: *зам. директора по УВР Воронина И.Ф.*
 Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Трушинова В.В. Деревенко Кира 6-А кл.
Коваленко О.А. Коваленко Мария 8А

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

Коваленко ИВ, Коваленко Андрей 8-Б, Ковалев Александр 6-А

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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 (протерты)	<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"/>


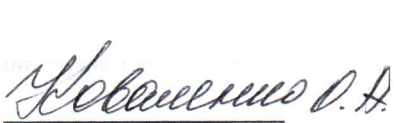
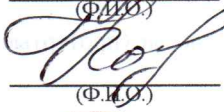
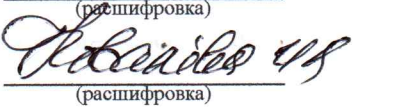
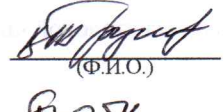
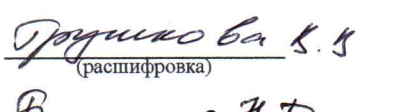
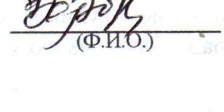
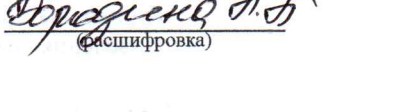
10. Наличие профессионального образования у поваров

ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА 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 Московской области	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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):

Подпись участников мониторинга:

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

10. Наличие профессионального образования у поваров

ПРОВЕРКА ПИЦЦЕБЛОКА И ПИЦЦЕВЫХ 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

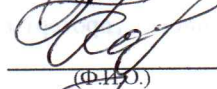
7. Наличие медкнижек у персонала столовой

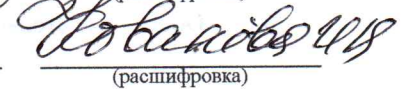
Дополнения (замечания):

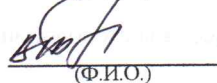
Подпись участников мониторинга:

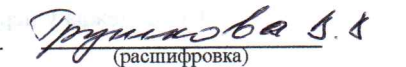

(Ф.И.О.)

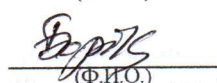

(расшифровка)

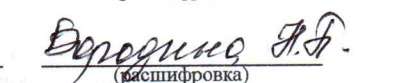

(Ф.И.О.)


(расшифровка)


(Ф.И.О.)


(расшифровка)


(Ф.И.О.)


(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

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

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 « Школа №11 им.А.В.Преснякова»**

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

24.09.2021

Участники проведения мониторинга:

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

*зам. директора по УВР Воронина Н.Ф.
 Трушкова Е.В. Доревенко Катя 6-класс.
 Новомелко О.А. Новомелко Ирина 2А*

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

Новачёва И.В. Новачёв Алексей 8-б, Новачёв Сергей 6-а

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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"/>

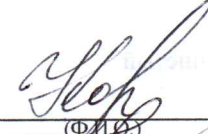

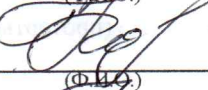
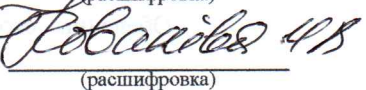
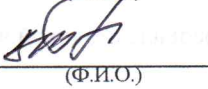
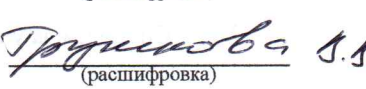


10. Наличие профессионального образования у поваров

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 Московской области	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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):

Подпись участников мониторинга:

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

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

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 « Школа №11 им.А.В.Преснякова»**

Адрес организации:

298177, Республика Крым, г. Феодосия, пгт. Приморский, ул. Гагарина, д. 11

Дата и время заполнения:

1.10.2021.

Участники проведения мониторинга: *зал. по УВП Варакина, У.Т.*

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

*Труникова В.К. Дербенко Кира 6-4 кл
 Новикова Александра Александровна, Новикова*

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

*Ирина 2-4 Новиков Илья, Новиков
 Илья 8-5, Новиков Александр 6-8*
 ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<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

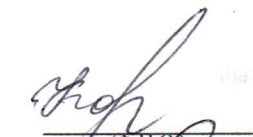

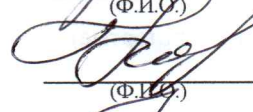
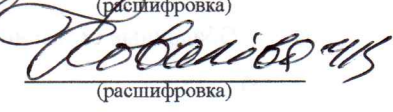
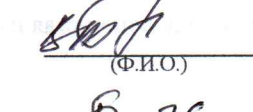
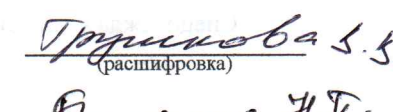
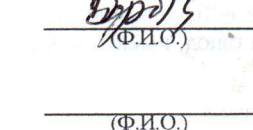
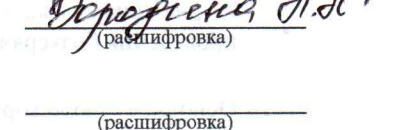
 ?

ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА 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 Московской области	<input checked="" type="checkbox"/> ?	<input checked="" 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):

Подпись участников мониторинга:

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