

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

10.09.2024 11:00

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Аммушина Мария Вячеславовна
 (8 910 152 544 9) / 4 В класс

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приёма пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приёма пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:



ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

12 сентября 2024 г.

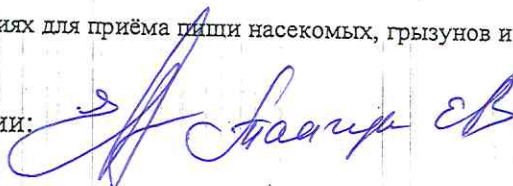
Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Ткачук Екатерина Викторовна
т. 8 910 700 43 25

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:



ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

13.09.2024 09³⁰

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Маринова Елена Александровна 2.5^а
8-930-899-241-08

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:

Маринова Елена Александровна

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

16 сентября 2024 209, 9:45

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Тасанова Жале Ильхам Козлов (2 В класс)
8920 794 8999

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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:



ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

18.09.24 9:15 мин

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Кондрашов Василий Сергеевич 3А

8905 111 25 11

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

20 сентября 2024 09:00

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Девришова Анна Евгеньевна 8-920-745-11-7531
Кочина Ирина Владимировна 8-930-891-97-40 5B, 3B

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:

Девришова А.Е.
Кочина И.В.

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

30.09.2024г. 09:00

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Анисимова Ирина Алексеевна 1А
8-910-163-83-57

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

23.09.2024, 9:30

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Юдина Т.А. 89539574321

46

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:



ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации:

МБОУ «ЦО – гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

Адрес организации:

г. Тула, ул. Менделеевская, д. 5/ ул. Каминского/Жуковского, д. 5/27

Дата и время заполнения:

3.10.2024 09:00

Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Игумов М.А. 8-906-248-51-31 (1.1°)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА 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, уборка проводится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала в наличии, чистая, опрятная (наличие СИЗов)	<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. Соблюдение детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Отсутствие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Подпись членов комиссии:

