

**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:

21.12.23г 9.05

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

Семашко Евгений Алексеевич (214)

**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 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:

*Семашко*

**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:

14 декабря 2023 - завтрак

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

Соловьева Антонина Валерьевна 8-953-185-3393

**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 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:

*А. Соловьева*

**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:

13.12.2023 12:00

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

Виноградова О.Н.

8-950-900-21-46

**ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЦЦЫ**

	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:

Виноградова

**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:

12.12.2023

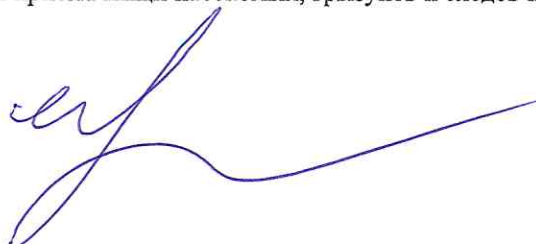
Ф.И.О. членов комиссии (с указанием телефонов)

Бурик Майя Владимировна 88101595199

**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 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:

07.12.2023 09:00

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

Угалева Ольга Владимировна +79307966587  
32

**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. 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:

Угалева / Угалева О.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:

04.12.2023 г. 10<sup>00</sup>

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

Шаломов А.И. Шерин В.В. Шенникова (3А)

**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:

13.11.2023 9.30

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

Стребко Е. Ю. (950-929-60-08)

Шурова В. В. (1920-755-19-77)

**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 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:

27.10.2023

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

Молчанова Ю.В. 8-915-690-70-07

Усорова И.А. 8-910-582-49-92


Тришнина Е.В. 8-910-945-94-55

**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:

Макароны перекалены





**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:

17.10.2023 10.00

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

Бурк Наде Владимировна 89101595199

**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 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:

Луркова Н.Е. 1.5' (915)699 11 11

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

20.10.2023 900

**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:

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

Винокурова Татьяна Николаевна

18.10.2023

8-950-900-21-46

**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:

Винокурова

18.10.2023

**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 октября 2023 г. 9.45

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

Гущина Татьяна Николаевна (ча)

**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:

Гущина Т.Н.

**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:

6.10.2023 10:40

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

Семина Наталья Владимировна, д.т.  
8-953-419-31-95

**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:

3.10.2023 09:30

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

Костяникова Анна Алексеевна 8(910)779-90-21

**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:

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

Мартинес Любовь Валерьевна +7 905-115-99-29

**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:

*Л.В. Мартинес*