



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 37» Г.БЕЛГОРОДА

308032, г. Белгород, ул.Привольная, 16, тел. 23-27-92  
E-mail: [school37@beluo31.ru](mailto:school37@beluo31.ru)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания  
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 37 г.Белгорода

Адрес организации:

308032,, г.Белгород, ул.Привольная д.16

Дата и время заполнения:

24.10.2023 год

Участники проведения мониторинга МБОУ СОШ №37:

Ляшенко И.С.- заместитель директора

Кальгова Е.М.-заместитель директора

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

Орехова Кристина Александровна, 1-А, 5-б  
Мальцев Андрей Юрьевич 1-Б

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. Столовая посуда имеет сколы
4. Столовые приборы имеют остатки влаги
5. Зал приема пищи чистый
6. Обеденные столы чистые (протертые)
7. Наличие чистой и опрятной спецодежды у персонала столовой

ДА	НЕТ
✓	
✓	
	✓
	✓
✓	
✓	
✓	

- 8. Наличие и заполнение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)
- 9. Наличие графика питания обучающихся
- 10. Организация питьевого режима
- 11. Соблюдение сервировки стола

✓	
✓	
✓	
✓	

**ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ**



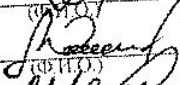
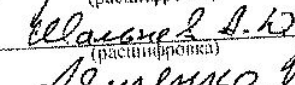
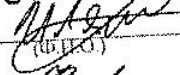
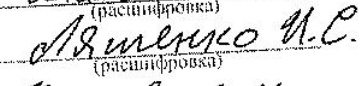


- 1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню
- 2. Наличие маркировки на упаковке продуктов
- 3. Наличие продуктов с истекшим сроком годности
- 4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ
- 5. Продукты изготовлены в Белгородской области
- 6. Наличие медкнижек у персонала столовой
- 7. Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов
- 8. Наличие суточных проб(48 часов)
- 9. Маркировка посуды и инвентаря

ДА	НЕТ
✓	
✓	✓
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

Дополнения (замечания):

*Сегодня 24.10.2023 мы побывали на проверке организации школьного питания. Дегустировали творческие заготовки было очень вкусно! Жаква - прелесть! Самая главная, что ребенок приходит со школы домой и говорит о том, что в школе его кормят очень вкусно! Всегда и всё кушает с удовольствием!*

Подпись участников мониторинга:

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



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 37» Г.БЕЛГОРОДА

308032, г. Белгород, ул. Привольная, 16, тел. 23-27-92  
E-mail: [school37@beluo31.ru](mailto:school37@beluo31.ru)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания  
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 37 г.Белгорода

Адрес организации:  
308032, г.Белгород, ул.Привольная д.16

Дата и время заполнения:  
24.10.2021 год

Участники проведения мониторинга МБОУ СОШ №37:  
Ляшенко И.С.- заместитель директора  
Кальгова Е.М.-заместитель директора

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

*Бабуля Марина Викторовна, 4А, 8А*

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

- Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий
- Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
- Столовая посуда имеет сколы
- Столовые приборы имеют остатки влаги
- Зал приема пищи чистый
- Обеденные столы чистые (протертые)
- Наличие чистой и опрятной спецодежды у персонала столовой

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 8. Наличие и заполнение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)
- 9. Наличие графика питания обучающихся
- 10. Организация питьевого режима
- 11. Соблюдение сервировки стола

✓	
✓	
✓	
✓	

**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. Наличие продуктов с истекшим сроком годности
- 4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ
- 5. Продукты изготовлены в Белгородской области
- 6. Наличие медкнижек у персонала столовой
- 7. Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов
- 8. Наличие суточных проб(48 часов)
- 9. Маркировка посуды и инвентаря

✓	
✓	
	✓
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

Дополнения (замечания):

*Вся очень довольна едой, всё вкусно!*

---



---



---



---

Подпись участников мониторинга:

<i>Тодарева А.В.</i> (ф.и.о.)	<i>Тодарева</i> (расшифровка)
<i>Волынова Е.М.</i> (ф.и.о.)	<i>Тодарева</i> (расшифровка)
<i>Александров И.С.</i> (ф.и.о.)	<i>Тодарева</i> (расшифровка)
_____	_____
(ф.и.о.)	(расшифровка)