ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга

Дата и время заполнения: 09:52 12.11.2026 Церковная р. 16

Участники проведения мониторинга:

1. Из числа бракеражной комиссии Валигура Юлия Сергеевна
2. Родители: Колобаева Ирина Александровна

ПРОВЕРКА СО СТРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4.	Зал приема пищи чистый	✓	
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
10.	Наличие профессионального образования у поваров	✓	
11.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	

Дополнения (замечания):

Большинство детей отмечают, что блюда слишком сладкие. Слишком мелкие порции. Завтрак - был отменно вкусный!!! Спасибо большое.

Подписи участников:

Валигура Ю.С.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга

Дата и время заполнения: 12.11.2026 Церковная р. 16.

Участники проведения мониторинга:

1. Из числа бракеражной комиссии Валигура Юлия Сергеевна

2. Родители: Шако Анна Владимировна (1а)

ПРОВЕРКА СО СТРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4.	Зал приема пищи чистый	✓	
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	—	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	—	
10.	Наличие профессионального образования у поваров	—	
11.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	—	

Дополнения (замечания):

Большинство фрагментов отмечает изысканную сладость борща, пересоленность щей.

Подписи участников: Шако А.В.

Валигура Ю.С.

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга

Леонтьевская р. 10

Дата и время заполнения: 23.10.2026

Участники проведения мониторинга:

1. Из числа бракеражной комиссии Валиура Ю.С.
2. Родители:

Мазур Дмитрий Алексеевич

Мазур Екатерина Игоревна

ПРОВЕРКА СО СТРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V	
4.	Зал приема пищи чистый	V	
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	V	
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V	
10.	Наличие профессионального образования у поваров	V	
11.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	V	

Дополнения (замечания):

продумать и организовать возможность учеников приобретать все блюда представленные на столе раздачи включая еду для вегетарианцев

Подписи участников:

Мазур Д.А.

Мазур Е.И.

Валиура Ю.С

ЧЕК-ЛИСТ

Проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 406 Пушкинского района Санкт-Петербурга

Леонтьевская д. 10

Дата и время заполнения: 23.10.2026

Участники проведения мониторинга:

1. Из числа бракеражной комиссии Вашкура Ю.С.
2. Родители:

Тида Роберт Романович

ПРОВЕРКА СО СТРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4.	Зал приема пищи чистый	✓	
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
10.	Наличие профессионального образования у поваров	✓	
11.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	

Дополнения (замечания):

Подписи участников:

Тида Р.Р.

Вашкура Ю.С.