Чек-лист мониторинга организации горячего питания
в МБОУ «Зиминская школа-детский сад»
Раздольненского района Республики Крым

	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	+
2	График работы столовой, какой датой утвержден	+
-3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают какие замечания, какие даны рекомендации)	4, все рабочие
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	+
5	Наличие горячей воды для мытья рук	+
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	+
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	—
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	—
9	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	+
	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	+
	Наличие головного убора у работника пищеблока	+
12	Наличие чистой спецодежды у работника пищеблока (халат или фартук)	+
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	+
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	+
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	+
16	Качество проведенной уборки: - обеденного зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах, жевательные резинки под столом)	+ +
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	+
18	Наличие контрольной порции на видном месте	+
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	—
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	+
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют	+
	руки перед едой	

20	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	+
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	+
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	+
25	Накрыты ли столы к приходу детей	+
26	Наличие хлеба на столе	+
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Соответствуют всем вкусовым качествам
28	Обязательное взвешивание блюд с фиксацией грамм	соответствует
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	1 блюдо – 70°С 2 блюдо – 60-65°С
30	Состояние щупа, н нуждается ли в замене	соответствует, нет
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	все вместе
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	Соответствие
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	соответствует, 45%

Вывод:
В ходе проверки установлено:
- Блюда соответствуют всем нормам санитарно-гигиеническим требованиям соблюдён.

Рекомендации:

Дата осуществления контроля: 17.11.2026
Подпись члена родительского совета
Подпись директора