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

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	4, все работают
2	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	+
3	Наличие горячей воды для мытья рук	+
4	Наличие полотенец, для рук по количеству детей по каждой возрастной группе	+
5	Наличие комплекта кружек для питьевого режима и чайника с кипяченной водой	+
6	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	—
7	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	+
8	Наличие перчаток и головного убора у помощника воспитателя при раздаче пищи	+
10	Наличие спецодежды у помощника воспитателя и воспитателя	+
11	Наличие на стенде: - меню на две недели (10 дней) - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности - актуальные информационные материалы для детей и родителей (указать тематику)	+ + +
12	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике).	+
13	Качество проведенной уборки: - группового зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах.	чисто чистые
14	Расписание приема пищи для детей на стенде для родителей	+
15	Наличие контрольной порции на видном месте	+
16	Наличие готовой продукции в закрытых кастрюлях и контейнерах	+
18	График работы выдачи пищи на стенде для родителей	+
19	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	+
20	Есть ли дежурные дети , контроль с их	

	стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в групповом зале	+
21	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	+
22	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	+
23	Накрыты ли столы согласно графику приема пищи	+
24	Наличие хлеба на столе в отдельных хлебницах(корзинка)	+
25	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Блюдо соответствует нормам требования.
26	Обязательное взвешивание блюд с фиксацией грамм	+
27	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	+
28	Состояние щупа, нуждается ли в замене	соответствует, нет
29	Сервировка стола, её соответствии с возрастными группами	+

Вывод:
Готовая пища соответствует всем нормам требований.

Рекомендации:

Дата осуществления контроля: 17.11.2026
Подпись члена родительского совета
Подпись директора