

Приложение 3
к приказу отдела образования
администрации города Джанкой
от 08.09.2025 № 372/02-01

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в муниципальном
общеобразовательном учреждении города Джанкоя Республики Крым
«Средняя школа №3 имени Героя Советского Союза Я.И.Чапичева»

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	имеется
2	График работы столовой, какой датой утвержден	имеется; 12.01.2026
3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	5, все рабочие
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	имеется и то и другое
5	Наличие горячей воды для мытья рук	имеется
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	сушилки для рук
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	имеется; в рабочем состоянии
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	имеется
9	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	отсутствует необходимость в кипяченной воде
10	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	имеются
11	Наличие головного убора у работника пищеблока	имеется
12	Наличие чистой спецодежды у работника пищеблока (халат или фартук)	имеется
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	имеются
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	имеется; "Здоровое питание"
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	время: 8 ⁰⁰ . 27.02.2026 t +4°
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)	уборка качественная
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	имеется
18	Наличие контрольной порции на видном месте	имеется
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	имеется
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же	имеется индивидуаль-

	накрыто салфеткой	нае упаковка
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	соблюдают правила личной гигиены, руки перед едой моют
22	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	имеются, контроль осуществляется
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	имеются в достат. кол-ве
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	имеются, сухие и чистые
25	Накрыты ли столы к приходу детей	накрыты
26	Наличие хлеба на столе	имеется в достатке
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	блюдо свежее, аппетитного вида, вкусное
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	второе блюдо - 230г.
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	75
30	Состояние щупа, нуждается ли в замене	в замене не нуждается
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	все вместе
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	соответствуют
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	небольшой

Вывод: блюдо приготовлено в соответствии с технологией

Рекомендации Продолжить работу в данном направлении для организации качественного питания.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 27.02.2026г.

Подпись члена родительского совета  Барановская Е. А.

Подпись директора 