

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Серебрянская средняя общеобразовательная школа – детский сад имени кавалера ордена Мужества Виктора Тошмотова» Раздольненского района Республики Крым

	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	есть
2	График работы столовой, какой датой утвержден	да, 01.09.2026
-3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают какие замечания, какие даны рекомендации)	5 раковин, рабочие
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	да, жидкое
5	Наличие горячей воды для мытья рук	да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	сушилки, рабочие
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	есть
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	есть
9	Наличие кипяченной воды: · график смены кипяченной воды · поднос для чистой одноразовой посуды · контейнер для использованной одноразовой посуды	да да да да
	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	есть
	Наличие головного убора у работника пищеблока	есть
12	Наличие чистой спецодежды у работника пищеблока (халат или фартук)	есть
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	да да
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	есть, "Здоровое питание школьников", инф. для родителей
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	есть, проба от 24.09.26, проб от 25.09.26 (запр) температура есть. + 6°C
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)	удовлетворительно удовлетворительно
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	есть
18	Наличие контрольной порции на видном месте	есть
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	буфета есть
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	—
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	соблюдают, но не все.

20	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	Другие есмь.
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	есть
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	есть, удовлетворительное
25	Накрыты ли столы к приходу детей	да
26	Наличие хлеба на столе	да
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	суп - прозрачный, вкусный, рис - рисовый, нежный, не разварен, аромат приятный
28	Обязательное взвешивание блюд с фиксацией грамм	1 блюдо - 200/250 гр. 2 блюдо - 150/200 гр. 3 блюдо - 100 гр.
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	1 блюдо - 65°C 2 блюдо - 47°C
30	Состояние шупа, и нуждается ли в замене	удовлетворительно
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	все вместе
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	по меню, без изменений
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	4 л (первое блюдо)

Вывод:

Учитель контроля за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале. Вкусные качества, вид и состояние блюд соответствует нормам. Чистота и порядок в помещении - удовлетворительное.

Рекомендации:

Заменить ланч-боксы на более современные с крышкой (термос).
Организовать работу буфета в послеобеденное время (бутерброды, напитки, соки).

Дата осуществления контроля: 25.09.2026г

Подпись члена родительского совета Н.Т. Кокоркина

Подпись директора С.А. Кокоркина