

ШОУ СШ №5

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

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в
общеобразовательных учреждениях города Джанкоя.

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	Нет
2	График работы столовой, какой датой утвержден	Да 01.09.25г
3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	6 раковин, все в рабочем состоянии, работают
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	есть
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Да
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	есть
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	нет актуального
9	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	Вода есть нет актуального
10	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	есть
11	Наличие головного убора у работника пищеблока	Да
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 есть
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	есть. Здоровое питание - ценности образования -
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Суточная проба есть. Всп. в холодильнике 52. 11.11.25.
16	Качество проведенной уборки: - обеденного зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах, <u>жевательные резинки</u> под столом)	есть несов. резинки
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	Да 01.09.25г
18	Наличие контрольной порции на видном месте	
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	Да
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	Нет
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	Да

22	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	Да
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	есть
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	есть
25	Накрыты ли столы к приходу детей	Да
26	Наличие хлеба на столе	есть
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Первое блюдо - вкусное, пюре однородное, вкусное, термостатированное
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	суп 410г (за 2 порции) пюре 550г (за 2 порции)
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	1 блюдо - 50°C, 2 блюдо - 45-50°C
30	Состояние супа, нуждается ли в замене	Норм
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	отдельно
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	30-40%

Вывод: По факту проведенной проверки серьезных недостатков не обнаружено. В столовой приятная атмосфера, чисто, тепло, блюда теплые, вкусные.

Рекомендации Требуется более качественное мытье полов.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 11.11.25

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

М.И. Мащенко Л.О.