

МОУ «Школа № 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	нет 1.09.2025 нет
3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	5 шт., рабочие
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	есть жидкое мыло
5	Наличие горячей воды для мытья рук	есть
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	сушилка
7	Наличие питьевого фонтанчика (<u>рабочий</u> /не рабочий), в каком состоянии	есть, в рабочем состоянии
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	нет актуального
10	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	есть
11	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	есть
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	есть «Здоровое питание» «Здоровое образование»
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	11.11.2025 5°C
16	Качество проведенной уборки: - обеденного зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах, <u>жевательные резинки под столом</u>)	недобросовестно мыть есть резинки
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	есть
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	—
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	все моют руки

22	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	• есть
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	есть достаточно
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	на вилке аккуратно, вкусно, в ширину соево, не очень много, не очень много
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	первое: 410 (да 2 порции) второе: 550 (да 2 порции)
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	1 блюда - 50°C 2 блюда - 45-50°C
30	Состояние щупа, нуждается ли в замене	новый
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	отдельно
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	да
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	30-40%

Вывод: Упомянутый факт проведенной проверки были выявлены некоторые недочеты, даны рекомендации по их устранению. В целом все хорошо, график в норме, даны рекомендации. Меню вписано и соответствует графику утвержденному директором

Рекомендации Устранить недочеты по графикам. Дать соответствующие рекомендации и порекомендовать.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 11.11.2025

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

Н. Н. Додс
Татьяна М. С. Фил