

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в №5
общеобразовательных учреждениях города Джанкой. 30.01.26г.

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	Да
2	График работы столовой, какой датой утвержден	Да
3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	4 (работает)
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	Да
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Да (работает, нет в ремонте)
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	Чист (все работает)
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	Да
9	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	Да
10	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	Да
11	Наличие головного убора у работника пищеблока	Да
12	Наличие чистой спецодежды у работника пищеблока (халат или фартук)	Да (халат)
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	Да
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	Да
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Да (чисто, соответствует норме)
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)	Да (чисто)
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	Да
18	Наличие контрольной порции на видном месте	Да
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	—
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	Да
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	Да
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	Да
25	Накрыты ли столы к приходу детей	Да
26	Наличие хлеба на столе	Да
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Да, Блюдо вкусное, в меру соленое. Вид - пюре, цвет возбуждает аппетит.
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	Пюре - 170г (корнея), суп - 17г (шорпа), Пюре - 7г (карт).
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	Да, 60°С
30	Состояние супа, нуждается ли в замене	Не нуждается
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	По отдельности
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	Соответствует
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Минимальный

Вывод: персонал и обучающиеся соблюдают все нормы меры и правила. Ежедневное меню соответствует двухдневному, введено в столовой и в холле 1 эт. для родителей. Уборка столовой выполнена качественно, полы на порошниках не имеют, столы протирают после каждого приема пищи.

Рекомендации замечаний нет; устранить погрешку за уходом рук; строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2 3/2.4. 3590-20.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 30.01.2015.

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

зам. дир. по ВР, родитель ЗВ, 6В Куренко Л. Е.
родитель ЗВ кл. Куринная Н. В. *Н. В. Куринная*
учитель нач. кл., родитель Коваленко А. Н. *А. Н. Коваленко*
Кодиров С. Э. *С. Э. Кодиров* родитель ЗВ кл.
Беликова Н. Р. *Н. Р. Беликова*

Директор ШОУ, с/ш № 8



В. И. Зашерская