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

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в №1 общеобразовательных учреждениях города Джанкоя.

28.09.26 г.

№	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 (рабочие), сост. удовл.
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	Да
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Сушилки 2 шт
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	4 (рабочие), сост. удовл.
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	Нет. Воду используют в кулерах
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
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	Да, имеется, всё соответствует
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, + и дата соответствуют.
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)	качественно выполнена уборка
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	Да
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	Наличие индивид-й упаковки на выпечке имеется
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	Да, все моют, приносят своё индивид-е мыло класса, бумаж полот.
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, в наличии

24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	Да, сухие и чистые
25	Накрыты ли столы к приходу детей	Да
26	Наличие хлеба на столе	Да
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Вид блюда вызывает аппетит; запах ароматный; рыба и макароны сварены до готовности
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	Вес соответствует (рыба не отварена) гуляш - 90 гр; макар - 150 гр
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	t° блюд соответствует норме по СанПин.
30	Состояние щупа, нуждается ли в замене	Состояние удовлетвор.
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	блюда порциями раздельно
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	соответствует утвержденному меню
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Объем отходов менее 20%

Вывод: На момент посещения:
- все документация имеется и в наличии; все журналы в наличии, ведутся и заполняются своевременно;
- бракераж готовых блюд ведётся ежедневно с записью в журнал;
- меню вывешено в столовой и в холле по эт. рис горизонтально на видном месте; соответствует заявленному 10 дневному меню; в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- t° блюд соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.4282-26; внешний вид вызывает аппетит; все блюда соответствуют граммовке выхода в ежедневном меню;
- в буфете, в ассортименте отсутствуют запрещенные продукты; чипсы не завезены, вывешено „Меню". выдача в гигиенич. упаковке.
- персонал столовой соблюдает все меры и правила (санитарный уборщик, перчатки, фартуки чистые, халат)
- дети соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи

Рекомендации строго соблюдать и руководствоваться СанПин 2.3/2.4.4282 от 02.06.2026г.

Прием пищи: завтрак/обед
Дата осуществления контроля:
Подпись члена родительского совета

Дурнова Л.Е.
Кривенко О.А.
Ковальчик О.М.
Чуприна Т.В.
В.И. Заморская

Подпись директора

МОУ «СШ № 8» г. Джанкой

ПРОТОКОЛ
проверки родительского контроля за организацией питания обучающихся в МОУ «Средняя школа №8»

от 28.09.26 № 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член комиссии: Дудина Л.Е.
2. Член комиссии: Ковальчик О.М.
3. Член комиссии: Кривенко О.А.
4. Член комиссии: Куринная Т.В.
5. Член комиссии: Кодирова С.Э.

В ходе проверки установлено следующее:

1. В школе имеется вся необходимая документация: приказ „об организации гор. питания" (Приказ от 25.08.26 г. №399); приказ об организации льготного гор. питания (Пр. от 01.09.26 г №458); приказ об организации бракеражной комиссии; об организации питьевого режима в школе; о создании школьного совета родит. контроля за организ-й гор. питания (Приказ от 25.08.26 г №402); и др.
2. Имеются все необходимые журналы, ведутся, заполнены своевременно; бракераж готовых блюд ведётся ежедневно с записью.
3. Имеется приказ об утверждении основного (организованного) меню на I пол. (Приказ от 25.08.26 г. №399); меню ежедневное соответствует заявленному 10 дневному; вывешено в столовой и в холле 1 эт. для родителей; в меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты;
4. Во всей документации изменена нормативная база по изменению СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026 г №19.
5. При проверке: t° блюд соответствует требованиям СанПиН; на вкус, качество, запах готовых блюд вызывает аппетит; все блюда соотв-т граммовке выхода блюд в ежедневном меню;
6. Имеется буфет, в ассортименте буфетной продукции отсутствуют такие блюда как „сосиска в тесте", „пицца с колбасой". Цены вывешены. Уборка ведётся качественно. Персонал столовой соблюдают все меры и правила (головной убор, перчатки, внешний вид, одежда чистая).

Выявлены замечания:

Замечаний нет

Рекомендовано:

Строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.4282-26 от 02.06.2026 г.

Подписи членов комиссии:

1. Ковальчик О.М.
2. Кривенко О.А.
3. Куринная Т.В.
4. Дудина Л.Е.
5. Кодирова С.Э.