

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в
общеобразовательных учреждениях города Джанкой. ^{№ 7}
от 19.03.26г.

№	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 (рабочие)
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	Да
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	4 шт. (рабочие все)
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 Да 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
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)	Да (получен картон, выдан чек, выдан свой картон, выдан свой картон)
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Да
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 (качественно) пыль, мусор, в углах, на подоконниках отсутствует; на столах разводы и жеват. рез. отсутствуют.
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	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, сухие, 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	Вкус соответ. требв. и вкусно, много порций в соев. соусе, запах и вид в соответствии с судом из рецепта - 95 гр. соевого соуса - 150 гр. соевого масла - 60 гр.
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	66
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	66
30	Состояние шупа, нуждается ли в замене	Нет, в норме
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	Подаются 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: при организации питания все (персонал, оборудование) соблюдают все нормы и правила. Ежедневное меню на проверку соответ-т специалисту, вывешено для родителей в холле и в столовой для ознакомления на сайте. При взвешивании и дегустации блюд - всё в норме, по меню. В столовой и при входе тепло, полки отсутствуют на пороках и стенах, раковины чистые. Насекомые, пауки и шерсть их нет - отсутствуют. Стенды по вопросам здоровья.

Рекомендации: строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2.3 / 2.4. 3590-20.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 19.03.2026г.

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

В.И. Заммерская

Дудина Л.Е. Директор, зам. дир. по ВР
Куришная Т.В. Ам. родительский
Башкова, Е.Р. БМ. Родительский
Кованчик О.Н. Родительский

Директор ООО "СМ" ЛС



В.И. Заммерская