

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 Джанкой.

№	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	Чист (все рабочие)
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
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
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, пыли, мусора нет)
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
25	Накрыты ли столы к приходу детей	Да
26	Наличие хлеба на столе	Да
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Гюльс горячее, видное соотв. требованиям
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	Ваша + кот. - 224г. (Норма) Салат - 62г. (Норма)
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	65°С
30	Состояние щупа, нуждается ли в замене	рабочий
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	Подают 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: В школе имеется график приема пищи, стенограммы по основам здорового питания. Также имеются все необходимые документы об организации горячего питания. Ежедневное меню соответствует заданному, водилось в столовой. Отсутствуют записи. Блюда и продукты. При проверке 1 блюдо соответствует требованиям СанПиНа; вкус, качество, запах готовых блюд вызывает аппетит. Персонал столовой соблюдают все Рекомендации меры и правила.

Замечаний нет.

Рекомендовано: Строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 23/2.4.3590-20

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 03.12.2025

Подпись члена родительского совета

Подпись директора



Корникова С.Э.
Уполномоченный
Замарева В.И.