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.

23.10.26г. №2

№	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 раковины, 4 фонтанчика питьевых. Исправно, чисто
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	Да
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Да (сушилки 2 шт)
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	Да, 4 питьевых фонт.
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	Вода бутилированная, кулеры
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, одежда чистая.
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	Имеется, всё соответствует
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	Да (инф-ция о витаминах, мо репродуктах, народный фронт)
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Да, всё соответствует дате и t°.
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)	Удовлетворит. На подоконниках пыль отсутствует. Посуда без сколов, столы без разводов.
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 (в пакетах индивид-х)
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	Вид и запах вызывает аппетит. Нежная текстура
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	Пуддинг из творога - 150 гр. Сыр - 15 гр. Плоды яблок - 100 гр.
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	+° соответствует требованиям
30	Состояние щупа, нуждается ли в замене	Сост. удовл., не нуждается
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	Раздельно
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	Соответствует заявленному в меню
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	Объём миним.

Вывод: На момент посещения уборка зала для приёма пищи выполнена; пыль на подоконниках, вешалке, столах не выявлена; жвачки под столами и лавочками не обнаружены; насекомые и грызуны не обнаружены, во время перемены в столовой дежурил педагог и обучающиеся дежурного класса; посуда (тарелки, чашки) чистые, без сколов; столы без подводов; питьевые фонтанчики, раковины чистые;
- На момент прихода детей столы накрыты; контрольное блюдо на видном месте; меню ежедневное соответствует двухнедельному; меню вывешено в тамбуре для родителей и в зале для детей; в меню отсутствуют запрещённые блюда;
- все журналы ведутся и заполнены своевременно; в наличии;
- при дегустации блюда (запеканка) - вид, запах вызывает аппетит; на вкус нежная; грамовка блюда соответствует заявленному в меню.

Рекомендации строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2.3./2.4.4282-26

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля:

Подпись члена родительского совета Кривенко О.А.
Ковальчик О.
Куринная Т.В.
Дудина Л.Е.

Подпись директора В.И. Замирская

МОУ «СШ № 8» г. Джанкой

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

от 23.10.2026г. № 2

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

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

В ходе проверки установлено следующее:

На момент посещения при проверке: t° блюд соответствует требованиям СаНПиН; вкус, качество, запах готовых блюд вызывает аппетит; граммовка блюд соответствует ежедневному меню; щуп в удовл. состоянии.
Меню ежедневное вывешено в тамбуре школы для родителей и в столовой. Меню на день с указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности. Соответствует 2х недельному. В меню отсутствуют запрещённые блюда.
Контрольная порция на видном месте.
Суточные пробы в холодильнике с датой и временем отбора на дату проверки.
Приборы на столе (вилки) сухие и чистые, тарелки без сколов, чашки без сколов. К приходу детей столы накрыты.
Уборка зала выполнена, график уборки и проветривания зала в наличии; Столы без видимых следов грязи и разводов; пыль отсутствует; жвачки под столом и лавочками не обнаружены; насекомые и грызуны не обнаружены. Объем пищевых отходов менее 10%. Дети ели с удовольствием.

Выявлены замечания:

Нет

Рекомендовано:

Строго соблюдать и руководствоваться СаНПиН 2.3/2.4.4282-26

Подписи членов комиссии:

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