

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в *№8*
общеобразовательных учреждениях города Джанкой. *от 29.04.26г.*

№	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 (<u>жидкое</u> , кусковое)	Да (жидкое)
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Да (сушилки 2шт)
7	Наличие питьевого фонтанчика (<u>рабочий</u> /не рабочий), в каком состоянии	Да, рабочий, 4 шт
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 (халаты)
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	Да Да Да
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	Да, на тему св-ва анти- микроbialных веществ, пользы родов на грудном вскарм- ливании, мытья рук, гигиены, по. поведения в столовой
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Да, в холодильнике, всё соотв-т
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)	уборка проверена, качество хорошее, пыль, мусор на по- лу, на подоконниках от- сутствует, на столах нет разводов, жеват-х резинки под столом отсутствуют.
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	Да
18	Наличие контрольной порции на видном месте	Да, все блюда подают раздельно
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	Да
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	Да (в индивидуал. упаковке)
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, дежурит по графику
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	Да

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	Да, вкус, качество, запах готовых блюд вызывает аппетит.
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03. В меню указаны нормы: супы - 150 гр, вторые блюда - 90 гр, овощи - 60 гр.
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	Соблюдается температура 65°
30	Состояние шупа, нуждается ли в замене	Работает, не нуждается
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;	Минимум отходов

Вывод: В школе организовано хорошее питание, в котором все необходимые продукты питания. Меню составлено с учетом рекомендаций диетолога. Меню разнообразное, вкусное, качественное. Так как отсутствует возможность приготовления блюд и продуктов в школе, то все блюда и продукты в школе вывешены (за последние месяцы).

Уборка обеденного зала до приема пищи на момент проверки была выполнена качественно. Насекомые, грызуны и другие животные не обнаружены. Гигиенические условия в столовой хорошие; все исправно. В достатке горячее и холодное питье.

В меню в ассортименте присутствуют такие блюда как «сосиски в тесте», «пицца с колбасой». Меню разнообразное, не повторяется.

Вкус, запах, качество готовых блюд приятно порадовало; вызывает аппетит, сосиски детям-наедаются; неприятные запахи отсутствуют.

Рекомендации Заменяемой нет. Строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2.3.2.1324-03.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 29.04.2018.

Подпись члена родительского совета зам. дир. по ВР, родители 6В, 8В Дудина Л.Э.
родитель 4Б, 7А, 8А, 9В, 8-В Коваленко А.В.
Председатель НК Блинова И.Р.
Корнилова С.А. - родитель 3Б кл.

Подпись директора

Директор МОУ «СШ №8»



В.И. Захарская