ЧЕК-ЛИСТ
комиссии по мониторингу качества питания
КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова»

Дата проверки: «23» сентября 2026 г.

№	Показатель	Да	Нет	Примечание
1	Утверждённое меню имеется	☑	☐	
2	Фактическое меню соответствует утверждённому	☑	☐	
3	Соблюдается график питания	☑	☐	
4	Качество готовых блюд удовлетворительное	☑	☐	
5	Внешний вид блюд удовлетворительный	☑	☐	
6	Вкус и запах блюд соответствуют требованиям	☑	☐	
7	Выход блюд соответствует меню	☑	☐	
8	Суточные пробы имеются	☑	☐	
9	Журнал бракеража готовой продукции ведётся	☑	☐	
10	Продукты хранятся с соблюдением условий хранения	☑	☐	
11	Сроки годности продуктов соблюдаются	☑	☐	
12	Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное	☑	☐	
13	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное	☑	☐	
14	Работники соблюдают правила личной гигиены	☑	☐	
15	Имеется санитарная одежда	☑	☐	
16	Уборка помещений проводится согласно графику	☑	☐	
17	Уборочный инвентарь промаркирован	☑	☐	
18	Моющие и дезинфицирующие средства имеются	☑	☐	
19	Документация пищеблока ведётся своевременно	☑	☐	
20	Жалобы/замечания по питанию имеются	☑	☐	

Рекомендации.

По результатам проведённого мониторинга комиссии рекомендовано:

1. Продолжить систематический контроль за качеством и организацией питания обучающихся.
2. Обеспечивать соответствие фактического меню утверждённому меню и не допускать необоснованной замены предусмотренных блюд.
3. Обеспечивать строгое соблюдение графика питания обучающихся.
4. Продолжить контроль качества готовых блюд, их внешнего вида, вкусовых характеристик, запаха, консистенции и выхода порций.
5. Обеспечивать наличие и правильное хранение суточных проб готовых блюд.
6. Своевременно и в полном объёме вести документацию, предусмотренную для организации питания.
7. Продолжить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока.
8. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и производственного оборудования.

9.Следить за правильной маркировкой и использованием уборочного инвентаря, а также наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств.
10.Продолжить работу по формированию у обучающихся культуры здорового питания и соблюдению правил поведения в столовой.
11.Выявленные в ходе последующих проверок замечания своевременно устранять и контролировать выполнение рекомендаций комиссии.

Вывод.

По результатам проведённого мониторинга установлено, что **организация питания обучающихся в КГУ «Школа – лицей имени Шокана Уалиханова» осуществляется на удовлетворительном уровне.**

Утверждённое меню имеется, фактическое меню соответствует утверждённому. График питания обучающихся соблюдается. Качество готовых блюд оценивается как удовлетворительное. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует установленным требованиям.

Суточные пробы готовых блюд имеются, необходимая документация ведётся. Работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены и требования к санитарной одежде. Уборка помещений проводится согласно установленному графику.

По результатам проверки существенных нарушений и замечаний не выявлено.

Комиссия считает необходимым **продолжить регулярный мониторинг качества и организации питания обучающихся.**

Председатель комиссии:

Мухутдинова Л. П. /_____/

Члены комиссии:

Кучина Н. С. /_____/
Бей М. В. . /_____/
Кондрашова Е. В. /_____/
Грибанова М. А. /_____/
Куликова Н. Ю. /_____/
Ипатова М. С. /_____/
Матусевич Е. С. /_____/
Кушманцева И. А. /_____/