

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ Каширская школа

(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
4	Есть ли <u>мыло</u> для мытья рук, <u>сушилki</u> , бумажных полотенец? (подчеркнуть)	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи? (прикрепить фото хранения чистой посуды)	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		+
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
13	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: каша пшеничная молочная (250), хлеб с маслом		
	сливочным (40), чай с сахаром (180), кисломолочный продукт (95)		
	итого : 565		
	Обед: овощи (60), суп картофельный с бобовыми (200), птица тушеная		
	в соусе (105), каша вязкая рисовая (150), хлеб пшеничный (60),		
	хлеб ржаной (30), сок фруктовый (200), итого : 805		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Члены родительского совета :

Дмитриев А.В.
Дмитриева З.И.
Орлова И.А.
Деревя О.А.

Председатель школьного совета

(Ф.И.О. подпись)