

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

МБОУ Жамнишская 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 мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
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?	+	
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	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий?	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (не ниже 75 ⁰ С)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (не ниже 65 ⁰ С)	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (не ниже 20 ⁰ С)	+	
19	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Члены родительского совета:

Дорось В.А. *Дорось В.А.* Председатель школьного совета
 Бабаев Е.В. *Бабаев Е.В.*
 Сачко О.А. *Сачко О.А.*
 Мещук И.Т. *Мещук И.Т.*