

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

МБОУ Калининская 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, сушилки, 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: Суп молоч. из овсяных хлопьев (200), каша на молоке (200), хлеб пшеч. (20), бутербл. сал. (100), бананов (140)		
	Обед: суп (сал) (30), борщ скарт./салатана (200/4), макароны отвар. (150), птица тушен. в соусе (50/50), салат из свеклы (200), хлеб пшеч. (40), хлеб ржан. (20), бананов (135)		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Члены родительского совета :

Председатель школьного совета
 Давыдов А.В.
 Давыдов А.В.
 Давыдов А.В.

(Ф.И.О. подпись)