

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пятихатская школа» Красногвардейского района Республики Крым
(наименование общеобразовательной организации)

декабрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	да	-
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	да	-
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	-
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	-
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	да	-
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	-
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	да	-
8	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	да	-
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	да	-
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?	-	нет
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	-
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	да	-
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	да	-
	-7-11 лет	да	-
	- 12 и старше	да	-
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	да	-
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	-
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)	да	-
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60 ⁰ С)?	да	-
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	да	-
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	да	-
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		нет

Члены родительского совета: 1. Гирченко Т. И.

