

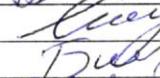
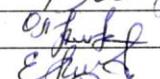
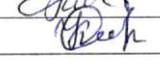
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ Стахановская 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 посуды 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: рис отварной -150, рыба припущенная-100/5,сок яблочный-200, хлеб пшеничный-20, фрукты свежие(яблоко)-100		
	Обед: огурцы соленые -60, суп гороховый-200, жаркое по-домашнему-150/100, компот из сухофруктов-200, хлеб пшеничный-40, хлеб ржаной-30.		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		-

Члены родительского совета:

А.В.Усатая  Председатель школьного совета
 К.Н.Шатерова 
 Ю.В.Захарова 
 О.А.Цветкова 
 Е.Л.Левчук 
 О.В.Кольба 