

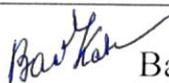
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

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: винегрет овощной-60, птица тушенная в соусе-75/30, рис с овощами-150, хлеб пшеничный-30, хлеб ржаной-30, сок фруктовый-200.		
	Обед: огурцы консервированные-30, рассольник ленинградский со сметаной- 200/5, голубцы с мясом и рисом-60/30, пюре картофельное-150, компот из сухофруктов-200, хлеб пшеничный-30, хлеб ржаной-30, фрукты свежие-100.		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		-

Члены родительского совета:

 Васькевич Л.К - председатель

 Веклич В.В.

 Коновалова А.О.

 Изотова А.С.

 Кольба О.В.