

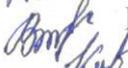
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

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: салат из отварной свеклы-60,рыба припущенная-75/30,картофельное		
	пюре-150,хлеб пшеничный-30,хлеб ржаной-20,чай с сахаром-180.		
	Обед: икра кабачковая-60,рассольник ленинградский со сметаной-205,яйцо		
	вареное-40,макароны отварные с сыром-150/15,хлеб пшеничный-30,компот-200,		
	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.