

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

ШБОУ Теревановская школа №1  
(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 <u>мыло для мытья рук, сушилки, бумажных полотенец</u> ? (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 проветривания помещения для приёма пищи?	+	
13	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: картош. пюре (150г), пудинг из печени (90г), овощи (60г)		
	кисель (80г) хлеб пшеничный (30г), хлеб ржаной (20г)		
	Обед: овощи (60г), котлета московская с соусом (90г), суп картош.		
	с макар. украинскими (200г), каша пшеничная. Артек (150г)		
	хлеб пшеничный (30г) хлеб ржаной (30г), компот (200г), кисель. ягод (95г)		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Члены родительского совета :

Миронова А.А. *А.А.* Председатель школьного совета  
Сердюкова Е.А. *Е.А.*  
Артёмов О.П. *О.П.*  
Александров В.В. *В.В.*  
Александров И.А. *И.А.*  
(Ф.И.О. подпись)