

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

МБОУ Троицкая 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 <u>мыло</u> для мытья рук, сушилки, <u>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 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: Запеканка творожная (170 руб), Сгущённое молоко (40 руб), Рататут (220), Яблоки свежие (100 руб)		
	Обед: Ухи из капусты свежей (200), каша рисовая рассыпчатая с овощами (150), рыба, запеченная с морковью (155), компот из сухофруктов (200) хлеб пш. (50)		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? <u>пища тёплой (25)</u>		

Члены родительского совета :

Лесниченко О.Н. Председатель школьного совета
 Черныш С.А. Член
 Осипова Н.Р. Член
 Петричук Т.А. Член
 (Ф.И.О. подпись)