

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

МБОУ Филипповская 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 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 проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
13	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: Салат из свежей капусты 60, Тушеное мясо 50/50		
	Каши гречневая вареная 150, Либ мясной 30, Либ ржаной 30, Чай с сахаром 100		
	Обед: Суп свекольный 60, Суп из свежей капусты с картошкой и сметаной 200/50, Поджарка		
	из рыбы 45/15, Каши рисовая вареная 150, Либ мясной 30, Либ ржаной 30		
	Компот из яблок, смесей и яблок 200		
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Члены родительского совета :

Земцова Р.М.
Шербаков С.И.
Михайлова Т.В.
Васильев Н.В.

Председатель школьного совета

(Ф.И.О. подпись)