

Чек-лист

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

МБОУ «Верхореченская СОШ имени П.И.Благинина»
(наименование общеобразовательной организации)

декабрь, 2023

№ 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, сушилок, бумажных полотенец?	+	
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?	+	
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	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	+	
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	

19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		-
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		-

Члены комиссии общественного контроля:

1.	<u>Беренное Т.Н.</u>	<u>Берен</u>
2.	<u>Тарасова Е.А.</u>	
3.	<u>Саматова И.</u>	<u>ИИ</u>
4.	<u>Жукова О.В.</u>	<u>Жу</u>
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		