

Чек-лист

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

МБОУ Тимеевская СОШ

январь

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да
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?	✓
7.	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓
8.	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?	✓
9.	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓
10.	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓
11.	Соответствует ли ежедневное меню, основному меню?	✓
12.	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓
13.	Имели ли факты выдачи детям остывшей еды?	✓
14.	Имеются ли в меню запрещённые продукты?	✓

Члены комиссии:

Боброва ДР Робор
Изматыева СЖ СЖ
Иванова ТА Иван
Трушкарёва ОА Тру
Бугай Н.У Бугай
Азисова СР Азисова