

Чек-лист

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

МБОУ "Тиньковская СОШ"

(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°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 Республиканского совета: 1.

1. И.И. Бедная
2. З.Р. Тренкова
3. Н.Н. Бугай
4. О.А. Пушкарёва
5. О.М. Землянская

Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

МБОУ "Имени Г.И. Жданова" СОШ
(наименование общеобразовательной организации)

Ноябрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	✓	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены Республиканского совета:

1. Жданова, З.Р.
2. Жданова, Т.И.
3. Жданова, О.М.
4. Жданова, С.Р.
5. Жданова, А.А.