

## Чек-лист

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

*МБОУ «Туртеньевская СШ» им. А.М. Абрамова*  
(наименование общеобразовательной организации) *С. А. «*

*01* декабря, 2023

| №<br>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 <sup>0</sup> С)      | ✓  |     |

|    |                                                                                                 |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 17 | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?   | ✓ |   |
| 18 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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. Масценникова Л.И.   
2. Мусимова З.П.   
3. Мешаев А.А.   
4. Образцова З.Р.   
5. Мухомова Т.А. 