

Чек-лист

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

МБОУ "Красноваровская школа №1"
(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 посуды 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) | + | |

