

Чек-лист

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

МБОУ «Котельниковская школа»

(наименование общеобразовательной организации)

19 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 ⁰ С)	+	

17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		+

Подписи членов комиссии:

Бирюков Мустагарова С.С.
Артюк Артюк О.И.

