

Чек-лист

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

11.09.2024.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
3	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент проверки?	✓	
4	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
5	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
6	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
7	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
8	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
9	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
10	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
11	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
12	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
13	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
14	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
15	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
16	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
17	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
18	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	

Дополнения (замечания):

Все санитарно-гигиенические требования при организующих питании выполнены.

Фактическое состояние приближено к работе по физической форме в столовую в 107 здравоохранительной (3 квартал 2024г).

Подпись членов Совета:

Конев Д.	Господин С.Н.
Роман Г.А.	Фризенце Е.В.
Хан	Романко Г.А.
	Лабдаров А.