

Чек-лист

12 декабря 2014г

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

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

Дополнения (замечания): Да время проверки во всех группах имеются графики приема пищи. Во всех группах санитарное состояние удовлетв. Есть график проветривания, журналы генер. уборки, черев прокуров и насекомых нет. Условия для соблюдения личн. гигиены.

Подпись членов Совета:

\_\_\_\_\_ | Косица Г.Н.  
 \_\_\_\_\_ | Верещагина Е.В.  
 \_\_\_\_\_ | Ромко Т.А.  
 \_\_\_\_\_ | Ромко Т.А.  
 \_\_\_\_\_ | Хайдарова Ч.К.