

6 октября 2025

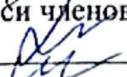
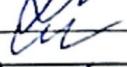
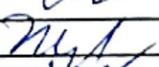
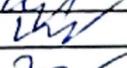
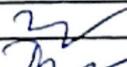
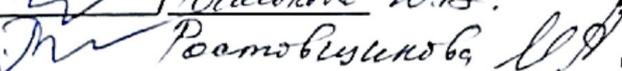
Чек-лист

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?		
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 краковинам, 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 приема пищи?		
12	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
13	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
14	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?		
15	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?		
16	Столовая посуда без сколов и трещин?		
17	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
18	Есть ли график проветривание помещения для приема пищи?		

Дополнения (замечания) На время проверки во всех группах и кабинетах графике приема пищи. Во всех группах санитарное состояние удовлетворительное. Есть графики проветривания, журналы ген.уборок. Следов грызунов и насекомых нет. Условия для соблюдения гигиены. Наблюдения соблюдены.

Подписи членов совета

 1. Ларионов Е.В.
 2. Козлова Т.И.
 3. Таркентон А.П.
 4. Терохова К.И.
 5. Ошкова Т.В.
 6. Ростовская В.А.