

до 11.2011

«Фантазия»
«Солнышко»

Чек-лист


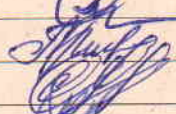



Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? <i>нет детей</i>		нет
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	
19	Наедаются ли обучающиеся?	да	

Дополнения (замечания): *Все санитарно-гигиенические требования при организации питания выполняются.*

Комиссия установила признать работу по организации питания в ДОУ удовлетворительной

Подпись членов Совета:

 | *Аншеров В.*
 | *Овчинник В.А.*
 | *Тришар Д.С.*
 | *Масейкина*
 | *Канзига Ч.А.*