

**Чек- лист
мониторинга организации горячего питания
в МБОУ «Мурминская СШ»**

Дата заполнения: 26.09.2024г

Участники проведения

мониторинга: Субботина Е.Н, Бондаренко А.Е,
Вардольева Т.В, Алексеева Н.Е, Кушев А.И,
Косинский В.С.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	
4	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	
5	Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	
6	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	+	

Подписи

участников мониторинга:

Варт / Вардольева
Алексеева
Бондаренко
Субботина Е.Н.