Чек- лист

мониторинга за организацией горячего питания в МБОУ СОШ №1 г. Заозерного

Дата заполнения: 11.10.2024г

Ф.И.О. участников мониторинга: Дурникова Л.В.

№	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 посуды (без сколов, трещин).	✓	
2.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага	✓	
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание	✓	
4.	Обеденные столы чистые?	✓	
5.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются	✓	
	3.Режим работы столовой.		
1.	Имеется ли график приема пищи	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором	✓	

Дополнительные замечания: –

Предложения: –

Подписи участников мониторинга: