

**Чек-лист фиксации результатов посещения школьной столовой
представителями Комиссии родительского контроля над организацией
горячего питания**

Дата посещения _____

ФИО представителя Комиссии _____

Прием пищи (завтрак, обед) _____

п/п Основные показатели Результат Примечание

Да Нет

1 Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в пищеблок, столовую

2 Наличие графика текущих и генеральных уборок помещений пищеблока, столовой

3 Влажная уборка и обработка всех контактных поверхностей, проводится с применением дезинфектантов

4 Сотрудники используют СИЗ (маска, перчатки)

5 Смена СИЗ проводится строго по графику

6 Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

дата _____

подпись _____ расшифровка _____

7 Столовая посуда дезинфицируется после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор

8 Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с Роспотребнадзором

9 Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому