

Форма оформления Результатов контроля горячего питания

Дата посещения 23.09.2025

ФИО Представителя родительского контроля

№ п/п	Мероприятие	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 дез.средств	✓		
4	Сотрудники используют СИЗ (маска, перчатки)	✓		
5	Смена СИЗ проводится	✓		
6	Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	✓		
7	Столовая посуда дезинфицируется после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор	✓		
8	Наличие 10-дневного цикличного меню,	✓		
9	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	✓		
10	Полновесность порций	✓		
11	Санитарное состояние обеденного зала	✓		
12	Предложения/пожелания/комментарии			

Подпись представителя родительского контроля

В.В. Вешнев 19.09.2025