

Памятка по проверке школьной столовой:

1. Санитарное состояние столовой:
 - столов для приёма пищи;
 - посуды;
 - пола.
2. Внешний вид работников школы:
 - халаты;
 - колпаки или косынки;
 - фартук.
3. Подготовка учащихся к приёму пищи:
 - мытьё рук;
 - организованная рассадка учащихся под контролем классных руководителей;
4. Дисциплина учащихся во время приёма пищи:
 - организованное посещение учащимися столовой под руководством классного руководителя;
 - организованная рассадка учащихся под контролем классных руководителей;
 - контроль классным руководителем соблюдения дисциплины учащимися во время приёма пищи.
5. Участие классных руководителей в процессе приёма пищи учащимися:
 - организованное посещение учащимися столовой под руководством классного руководителя;
 - организованная рассадка учащихся под контролем классных руководителей;
 - контроль классным руководителем соблюдения дисциплины учащимися во время приёма пищи.
6. Соблюдение требований САНПИН к меню:

«Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объектах образования не допускается»

 - изготовление простокваши, творога, и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, яиц всмятку, салатов заправленных сметаной, окрошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;
 - использование не пастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки.
7. Наличие контрольного блюда в соответствии с утверждённым меню на день рейда.
8. Количество отходов.
9. Выводы и предложения.