

	Да	нет
	да	
й?	да	
гелей и	да	
	да	
	да	
о приёмов	да	
ажной	да	
	да	
о есяца)?	нет	
енностей	да	

11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	А) Да	да
	Б) Нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) Да	да
	Б) Нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) Да	
	Б) Нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	да
	Б) Нет	
15.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	
	Б) Нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) Да	
	Б) Нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) Да	
	Б) Нет	нет
18.	Наличие у сотрудников пищеблока признаков респираторных и вирусных инфекций?	
	А) Да	
	Б) Нет	нет
19.	Соблюдены все требования к хранению и использованию разделочного инвентаря, технологического и холодильного оборудования?	
	А) Да	да
	Б) Нет	
20.	Соблюдены все необходимые условия хранения продуктов питания, поступающих на пищеблок для приготовления пищи?	
	А) Да	да
	Б) Нет	
21.	Имеются документы от поставщика, подтверждающие качество и безопасность продукции?	
	А) Да	да
	Б) Нет	