

(из продуктов, закупаемых организаций, полуфабрикатов по заключенным логоводам и др. реквизиты логовода)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

б) хранение продуктов организовано, санитарным нормам соответствует  
(организовано, не организовано)

(соответствует, не соответствует)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

в) обеспеченность технологическим оборудованием достаточное  
(достаточное, не достаточно)

его техническое состояние соответствует

(соответствует, не соответствует нормативным требованиям)

акты допуска к эксплуатации оформлены

(оформлены, не оформлены)

Требования техники безопасности при работе с использованием  
технологического оборудования соблюдаются.  
(соблюдаются, не соблюдаются)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

Потребность в закупке дополнительного технологического оборудования  
(имеется, не имеется)

(при необходимости указать наименование и количество оборудования)

г) санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических  
цехов и участков соответствует

(соответствует, не соответствует санитарным нормам)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

д) обеспеченность посудой достаточное  
(достаточное, не достаточно)

ж) документация и инструкции, обеспечивающие деятельность пищеблока и ее  
работников имеется.

(имеется, не имеется)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

з) примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем  
образовательной организации имеется;

(имеется, не имеется)

и) питьевой режим обучающихся организован

(организован, не организован)

(указать способ организации питьевого режима)

Основные недостатки: \_\_\_\_\_

л) наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг  
(дератизация, дезинфекция) имеется,

(имеется, не имеется)

Договор №1 от 05 февраля 2021г.

(реквизиты договора, №, дата, организация, оказывающая услуги)

9. Нормы освещенности помещений для детей, кабинетов сотрудников и

производственных помещений (участков) и др. соответствует

(соответствует, не соответствует)