

потреба у заміні (так/ні) ні _____

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так _____

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) так -100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні)

умивальник –так, електрорушник –ні

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) так, їх стан задовільний.

Роздягальна-так, кімната приймання їжі-так, санітарний вузол-так, душова-ні

27. Кількість працюючого персоналу 5; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) так, своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (так/ні) так; забезпечення працюючих санітарним одягом (так/ні) так, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) так

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) так _____

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) так _____

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) так _____

31. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.

Перелік постачальників харчових продуктів та сировини, наявність експлуатаційного дозволу у кожного постачальника та (або) дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів у кожного постачальника:

1). ФОП Будзан Н.О.

2). ПП «Флюк»

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) так _____

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні) так,

наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) так _____