

Базина Н. Н.

(Ф.И.О. законного представителя)

19.10.23

(дата)

Чек-лист об оценке качества предоставляемых услуг по питанию.

№ п/п	Критерии.	Да	Нет
1. Санитарно-гигиенические условия			
1.	Моют ли руки дети перед входом в столовую, есть ли дежурный взрослый, который напоминает им об этом?	✓	
2.	Если у детей возможность вытереть или высушить руки, т.е. наличие бумажных или электрополотенец?	✓	
3.	Есть ли мыло и санитайзеры, причем работающие?	✓	
4.	Протираются ли столы после каждого приема пищи влажной тряпкой, а после-сухой.	✓	
5.	Используются ли чистые столовые приборы? Они не должны быть алюминиевыми.	✓	
6.	Тарелки без сколов и трещин?	✓	
7.	Все сотрудники столовой должны работать в медицинских масках, перчатках и форме (халат/униформа и головной убор)	✓	
8.	Выставлены ли контрольные блюда и все порции, которые выдаются детям, должны соответствовать по весу и форме подачи контрольным блюдам?		✓
2. Наличие и доступность меню			
1.	Есть ли в открытом доступе на информационном стенде ежедневное меню?	✓	
2.	Есть ли в наличии двухнедельное и буфетное меню?	✓	
3.	Заверено ли меню подписью и печатью директора школы и руководителем (или уполномоченным лицом) от комбината питания?	✓	

4.	Вывешен ли график приема пищи?	✓	
3. Наличие документов.			
1.	Есть ли в наличии книга жалоб и предложений?	✓	
4. Качества блюда			
1.	Происходит ли накрытие за 5-10 минут до прихода детей	✓	

Ваши пожелания к качеству предоставления услуг:

- " - " Завтрак успеваеt идти к приходу детей
 - " + " Еда вкусная и полезная
-
-
-
-