

Ташкина О.Г.

(Ф.И.О. родителя, законного представителя)

11.09.2024

(дата)

Чек-лист об оценке качестве предоставляемых услуг по питанию.

№ п/п	Критерии.	Да	Нет	Меры по устранению недостатков
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:

На сегодняшний день замечаний нет

11.09.2011

 (подпись)