

Чек-лист об оценке качестве представляемых 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?			<i>не все моют руки.</i>
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?	✓		
----	--	---	--	--

Качества блюда

1.	Происходит ли накрытие за 5-10 минут до прихода детей	✓		
----	---	---	--	--

Оцените качество подаваемых блюд по шкале

Показатели	Оценка				
	1	2	3	4	5
Качество подаваемого блюда					+
Вкус/аромат блюд					+
Качество ингредиентов					+
Подача/внешний вид					+
Температура блюд					+
Размер порций					+

Ваши пожелания к качеству предоставления услуг:


(подпись)