

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

17.09.25
(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?	✓	✓	обрабатывают антисептиком, кто учитель, кто няня, моют руки.
2.	Если у детей возможность вытереть или высушить руки, т.е. наличие бумажных или электрополотенец?	✓		Нужно, чтобы учитель оттирали детей мокрые руки, а не просто обрабатывали.
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:

Добавить овощей, рыбы и фруктов и мяса, макарон. Вообще в каждый прием пищи добавлять клетчатку.

✓ Котлета куриная вкусная, сочная. Макароны стоит использовать из твердых сортов пшеницы. Добавить соус к гарниру (чтобы не было сухой массы).

Чтобы меню было разнообразным и включало в каждый прием белки, жиры, углеводы, клетчатку.

Детям нравится. Кисломолочный напиток вкусный. Но сахара не совсем много (содержит много сахара). Хорошо было бы добавить детям белковые напитки с протеином и кальцием.

(подпись)