

Мельникова Виктория Владимировна  
(Ф.И.О. родителя, законного представителя)

10.10.2025г.  
(дата)

**Чек-лист об оценке качества предоставляемых услуг по питанию.**

| №<br>п/п                                  | Критерии.                                                                                                                               | Да | Нет | Меры по<br>устранению<br>недостатков |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|--------------------------------------|
| <b>1. Санитарно-гигиенические условия</b> |                                                                                                                                         |    |     |                                      |
| 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 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? | ✓  |     |                                      |
| <b>2. Наличие и доступность меню</b>      |                                                                                                                                         |    |     |                                      |
| 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 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:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

(подпись)