

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.03.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Урбанова Светлана Александровна

89183491074 7,5 "А"

Фоминко Елена Александровна 9184594524 7 "А" Сем

Земляченко Светлана Александровна "7,5" Сем

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓ ✓	
	мылу	✓ ✓	
	средствами для сушки рук	✓ ✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓ ✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓ ✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓ ✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓ ✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓ ✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓ ✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓ ✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓ ✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓ ✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓ ✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓ ✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓ ✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓ ✓	

	циклическим меню не выявлены	✓ ✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓ ✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓ ✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓ ✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓ ✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓ ✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓ ✓	
22	Количество отходов после приема пищи	10% 8%	

Выводы и предложения Видов соответствует меню.
применений не имеет.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.03.2023.

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Малышев Олег Андреевич

8(918)196-83-18 5"Д"

Малышева О.А.

Григорьева Светлана Александровна 5"Д"

Азарова Анна Николаевна 5"Д"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓ ✓	
	к раковинам	✓ ✓	
	мылу	✓ ✓	
	средствами для сушки рук	✓ ✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓ ✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓ ✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓ ✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓ ✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓ ✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓ ✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓ ✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓ ✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓ ✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓ ✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓ ✓	

	циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓ ✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓ ✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓ ✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓ ✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓ ✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓ ✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓ ✓	
22	Количество отходов после приема пищи	✓ 5%	

Выводы и предложения Претензий не имею,
Нет с увеличением количества

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 04.03.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Нарисковетова В.А., Ефремова О.А.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	15%	

Выводы и предложения Дети с удовольствием питаются
в столовой. Жалоб не было.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 07.03.2023г.

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Лагута А.С. 6.В⁴ Лагута
Сухорукова В.Ю. 6.В⁴ Сухорукова

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	мало	

Выводы и предложения Меню удовлетворяет.
Пищу едят с удовольствием.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 02.03.2023г.

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Резинько Ирина Александровна

6.А класс

8-918-327-23-85

Смольева Юлия Владимировна 8-952-831-59-52

Шепель Тамара Андреевна 8918 6238131

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	+	
	мылу	+	
	средствами для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	+	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	+	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
19	На обеденных столах имеются салфетки	+	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
22	Количество отходов после приема пищи	+	

Выводы и предложения Все устраняют, теплое,
вкусное, соблюдено санитарное питание.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 2.03.2023г

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) 5, А

Чекмешева Кристина Андреевна
Банникова Анастасия Валерьевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин		
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	5%	

Выводы и предложения Блюда вкуснее, диетичнее.
Накрывать столы во время еды.
Отходы меньше.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 28.02.2023г

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Зн Г^м

Чекмешева Кристина Андреевна
Турова Анна Николаевна
Тришанова Екатерина Николаевна
Антонина Ольга Алексеевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	10%	

Выводы и предложения Блюда соответствуют меню.

Еда теплая и вкусная. Дети едят с удовольствием.

Отходы минимальны.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 28.02.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) 4.5⁴

Вартакеи Люсия Вич
Тиндугца Анастасия
Короткая Татьяна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	15 %	

Выводы и предложения Еда соответствует заявленному
меню по температуре и вкусу.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 22.02.23

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Мевченко Ч. С +79186325828 - 3.А "Меш"

Доленко Н. Ч +79183899523 - 3.Б "Ваня"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся ✓			
12	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	

12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Объем пищевых отходов после приема пищи	✓	

Выводы и предложения Без нареканий. Еда теплая.
Продукты свежие.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения dd. dd. dddd

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети)

Смирнова О.С. 89186595958 7.1.20

Лавочкин М.А. 89892856626

Абдульманова М.С. 89183260723 - 4А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	

14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Объем пищевого отхода после приема пищи отказов очень мало

Выводы и предложения без перекопаний? Еда теплая.
Продукты свежие.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 17.02.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Кашинцева И.В - 8918-43-11-06 И.Кашин
Смирн К.В - 8918-33-940-27. Смирн
Савченко В.А - 8-918-987-90-84 Сав
И.И.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Объем пищевых отходов после приема пищи	Отходов очень мало.	

Выводы и предложения *В столовую приходят не в первый раз, еда всегда вкусная, горячая и на вид вполне съедобная. В столовой чисто. Дети едят с удовольствием и остаток еды минимальный. Мамы-родители тоже едой довольны!!!*

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 11 апреля 2023г

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Масляк Жанна Борисовна

89192605361 3А
Скокова В.С 819181363-55-62 3А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам		
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки		✓
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	30%	

Выводы и предложения В столовой чисто, аккуратно.
Спа. приемлемая

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 11.04.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Обширжакова С.П.

3Б

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки		✓
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓
22	Количество отходов после приема пищи		30%

Выводы и предложения В столовой системе. Дети в большинстве не пьют чай с молоком.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 6.04.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Мартышова В.В. Кудрявцова Н.А.
89182540915; 89182577740 2Б
Казарян Р.Г. 89184508168
Бучаева Н.Ю. 89186939709 2"Г"
Линцова И.А. 89180307010 2"Б"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при	✓	

	сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	10%	

Выводы и предложения Еда вкусная, горячая.
В столовой чистота.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения _____

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети)

Макимова З.В. 8989-833-24-15 1.В кл. Кал-

Лубенко А.И. 8988-368-94-66 1.1 кл. Десу

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при	✓	

	сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	10%	

Выводы и предложения Еда вкусная, сотрудники приветливые

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 4.04.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети)

Бабушкина Лариса А. 1.А" 89894866027 Бай
Шильченко Алексей В 1.Б" 89182353014 М
Смирнов Валерий Александрович 1.А" 89186421627 С

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам		
	мылу	✓	✓
	средствами для сушки рук	✓	✓
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

(50%
на
50%)

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		ga
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	ga	
22	Количество отходов после приема пищи	30-40%	

Выводы и предложения Еда вкусная. Хотелось бы, чтобы напиток (чай) был вкуснее. И у детей, которые не любят медово и медовые напитки, была возможность попить просто чай.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения _____

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети)

Литвиненко Елена Валерьевна Литвиненко
24578-918-323-03-58
Жаралова Евгения Юрьевна Жаралова
24578-918-23-20-950

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	10%	

Выводы и предложения Мы наших предложений нет.
Все понравилось, гра. Вкусная, чистота
соблюдается.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 18.01.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Мельник Юлия Валерьевна, 89284020613 7.В
Лондунь Юлия Сергеевна, 89181604148 7.В
Ваткина Мария Ивановна, 89676514353 7.В5

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при	✓	

	сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	✓	

Выводы и предложения Претензий не имеем,
блюда вкусные, меню удовлетворяют.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 18.04.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Тютюлева НатальяЮрьевна 891869397095.АМатемова Оксана Алексеевна, 417

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет ✓
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при	✓	

	сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении(отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи		✓

Выводы и предложения

Замечаний нет
Замечаний нет.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 14.04.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Соколова Наталья
Николаевна 9186532721
4 В

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи		✓

Выводы и предложения Замечаний нет. Софф

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 27.04.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Безмятова Юлия Александровна

8(918)6251590, 9,5"

Ботанина Наталья Николаевна

8(918)1616678 9,5"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи		✓

Выводы и предложения

Замечаний нет

*Александр
Вай*

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 18.04.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Шерель Тамара Андреевна

89186236131, 6 в.к.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи		✓

Выводы и предложения Замечаний нет. М.И.И.
