

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 13.10.2023Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Смирнов А.Б., Таршаман Р.А. 89880772565  
8948341254215

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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 приеме пищи	8 %	

Выводы и предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*А. С.* Скляр А. В.

*А. С.* Тарасова Р. А.

16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<i>иногда</i>	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>✓</i>	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<i>✓</i>	
19	На обеденных столах имеются салфетки	<i>✓</i>	
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)	<i>✓</i>	
22	Количество отходов после приема пищи	<i>10%</i>	

Выводы и предложения *Всё вкусно, все съедобно!*

*В столовой душно, желательно сделать вентиляцию. С нашими детьми по возможности.*

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 12.10.2023

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

Сечакина Людмила ЛеонидовнаМих. Моршина Александровна89624102703 кл. Мартенко Е.М. 3,5"89186952881Турлюк Надежда Тимовна 3,4"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 10.10.2023 г.Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Буртеева О.В.89780935446, 4, 1" Мамова Е.И. 4, 5"8901 01 06 046

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	8%	

Выводы и предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

~~Бурда~~ Бухтеева О.В.  
 Шел Мухоморова Е.И.

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 26.10.23Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Жаромова В. Ю.10, А, 8 918 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	<del>✗</del>	✓
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 Все хорошо!

---



---



---

*А.В. Д.И. Тарасова Е.Ю.*



## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 2.10.2023

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

дети) Дегурова СветланаАлександровна 8918-4989258

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	никого	

Выводы и предложения Все нормально Соответствует

---



---



---

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.10.2023

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

дети) Усова С.А., Жукова О.И.89183491071, 8(918)944-55828 "Б" 8 "А"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	2%	

Выводы и предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*А* *Андреев С.А.*  
*Д* *Турова О.И.*

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 29.09.23Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Шилова ЗинаНиколаевна, т. 8-918-645-23-47  
7, ПМахнёва Валентина Николаевна 8 В.  
т 89183101711

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	9%	

Выводы и предложения Питание соответствует нормам и меню.

Очень жарко, просьба установить сплит систему. Снизить цену на еду (ежигокова г.ч) питание

Лавина (Махнёва В.Н)

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 25.09.2021

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

дети) Мельник Анна  
Валерьевна, 89883484518, 3.15

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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		✓
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приеме пищи	✓ 10%	

Выводы и предложения использовать салфетки

---



---



---



## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 26.09.2023

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

дети) Михайлова Татьяна Александровна (57)  
Ванушкина Наталья Юрьевна 15.1"

№ 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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	✓ 3%	

Выводы и предложения Питание соответствует  
нормам. Добавить мотивирующие плакаты.  
Установить стиль системы.

Ванушев Н.В.  
Мянова Г.А.

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 21.09.2023

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

дети) Валентина Е. А89186712739 6.В<sup>4</sup>

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	не много	

Выводы и предложения Несоответствия в приготовлении  
блюд и в обслуживании. Все блюда отнесены  
к категории отличной.

## Чек-лист

## Проверки качества организации питания

Дата заполнения 8.09.23Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Локолева НН5.13.9186532721

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
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		✓
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 Все очень вкусно. Дети  
кушали хорошо. Спасибо за приятную  
атмосферу.