

**Чек-лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО родителя (законного представителя) Соболева Эльмира Владимировна  
 Дата 23.03.23  
 Время посещения школьной столовой 10:00  
 Приём пищи (завтрак, обед, полдник) завтрак

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Да	Нет		
Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в столовую	Да ✓	Нет		
Сотрудники используют СИЗ (перчатки, маски)	Да ✓	Нет		
Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Да ✓	Нет		
Санитарное состояние обеденного зала Ваше мнение	✓ соответствует нормам			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет ✓	
Температура первых блюд	>70	70-50° ✓	<50°	
Температура вторых блюд	>60	60-45° ✓	<45°	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60% ✓	>60%	
Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Невкусно	
Холодные закуски	✓			
Первые блюда	✓			
Вторые блюда (мясное, рыбное)	✓			
гарниры	✓			
напитки	✓			
Подпробовать еду. Ваше мнение.		✓ вкусно		

Холодные закуски	✓			
Первое блюдо	✓			
Второе блюдо (мясное, рыбное)	✗	✓		
гарнир	✗	✓		
напиток	✓			
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	<p>пожалуйста больше хотелось бы больше овощей.</p>			

**Чек-лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО родителя (законного представителя) Степанова С. В.  
 Дата 23.03.2023  
 Время посещения школьной столовой 10.00.  
 Приём пищи (завтрак, обед, полдник) Заранее завтрак

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Да	Нет		
Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в столовую	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
Сотрудники используют СИЗ (перчатки, маски)	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
Санитарное состояние обеденного зала Ваше мнение	<i>соответствует нормам</i>			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, не соответствует	Нет <input checked="" type="checkbox"/>	
Температура первых блюд	>70	70-50° <input checked="" type="checkbox"/>	<50°	
Температура вторых блюд	>60	60-45° <input checked="" type="checkbox"/>	<45°	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60% <input checked="" type="checkbox"/>	>60%	
Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень <input checked="" type="checkbox"/>	Невкусно	
Холодные закуски	<input checked="" type="checkbox"/>			
Первые блюда	<input checked="" type="checkbox"/>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)		<input checked="" type="checkbox"/>		
гарниры		<input checked="" type="checkbox"/>		
напитки	<input checked="" type="checkbox"/>			
Попробовать еду. Ваше мнение.		<input checked="" type="checkbox"/>		

Холодные закуски	✓			
Первое блюдо	✓			
Второе блюдо (мясное, рыбное)		✓		
гарнир		✓		
напиток	✓			
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	лучше качество работы, подливку по вкусу. Рыба была сухая.			

**Чек-лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО родителя (законного представителя) Мещерякова Викторий Валерьевна

Дата 23-03-2023

Время посещения школьной столовой 10:00

Приём пищи (завтрак, обед, полдник) коричневый завтрак

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в столовую	Да ✓	Нет		
Сотрудники используют СИЗ (перчатки, маски)	Да ✓	Нет		
Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Да ✓	Нет		
Санитарное состояние обеденного зала Ваше мнение	соответствует норме			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
Температура первых блюд	>70 ✓	70-50°	<50°	
Температура вторых блюд	>60 ✓	60-45°	<45°	
Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Невкусно	
Холодные закуски	✓			
Первые блюда	✓			
Вторые блюда (мясное, рыбное)	✓			
гарниры	✓			
напитки	✓			
Попробовать еду. Ваше мнение.	все очень вкусно рыба сухая и рис легкий			

Холодные закуски	✓			
Первое блюдо	✓			
Второе блюдо (мясное, рыбное)	✓			
гарнир	✓			
напиток	✓			
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	Надеемся, в следующий раз понравится, чтобы рыба была сухой перетершим с перцем как вета.			

**Чек-лист  
результата посещения школьной столовой  
представителями родительской общественности**

ФИО родителя (законного представителя) Казаева Л.С  
 Дата 23.03.2023  
 Время посещения школьной столовой 10:00  
 Приём пищи (завтрак, обед, полдник) горячий завтрак

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Да	Нет		
Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в столовую	V			
Сотрудники используют СИЗ (перчатки, маски)	V			
Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	V			
Санитарное состояние обеденного зала Ваше мнение	<i>соответствует нормам</i>			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	V			
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	V			
Температура первых блюд	V			
Температура вторых блюд	V			
Визуальное количество отходов	V			
Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	V			
Холодные закуски	V			
Первые блюда	V			
Вторые блюда (мясное, рыбное)	V			
гарниры	V			
напитки	V			
Попробовать еду. Ваше мнение.				

Холодные закуски	✓			
Первое блюдо	✓			
Второе блюдо (мясное, рыбное)	✓			
гарнир	✓			
напиток	✓			
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	вкусно			