

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

ФИО родителя (законного представителя) Браунинская Елена Сергеевна
 Дата 20.01.2025
 Время посещения школьной столовой 10:20
 Приём пищи (завтрак, обед, полдник)

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
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	<u>мнемо</u>			
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	
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 <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Невкусно	
Холодные закуски	<u>варенье джем</u>			
Первые блюда	<u>суп гороховый чай</u>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)				
гарниры				
напитки	<u>чай</u>			
Попробовать еду. Ваше мнение.				
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	<u>Все вкусно</u>			

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

ФИО родителя (законного представителя) Червошова Юлия Александровна
 Дата 20.01.2025
 Время посещения школьной столовой 10.20
 Приём пищи (завтрак, обед, полдник)

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии в разделе
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	<u>чисто</u>			
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	
Температура первых блюд	>70	70-50° <input checked="" type="checkbox"/>	<50°	
Температура вторых блюд	>60	60-45°	<45°	
Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Невкусно	
Холодные закуски	<u>вареники</u> <u>яблоко</u>			
Первые блюда	<u>суп. картош.</u> <u>буль</u>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)				
гарниры				
напитки	<u>чай</u>			
Попробовать еду. Ваше мнение.				
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	<u>все вкусно</u>			

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

ФИО родителя (законного представителя) Коптилова Валентина Андреевна

Дата 20.01.2025

Время посещения школьной столовой 10:20

Приём пищи (завтрак, обед, полдник)

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

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

ФИО родителя (законного представителя) Ступина Н.В.

Дата 20.01.25

Время посещения школьной столовой 10:20

Приём пищи (завтрак, обед, полдник)

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Да	Нет	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				
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	вафли			
Первые блюда	яблоко			
Вторые блюда (мясное, рыбное)	суп гороховый			
гарниры				
напитки	чай			
Попробовать еду. Ваше мнение.				
Ваши предложения/пожелания/комментарии	все устраивает, детям нравится			