

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

ФИО родителя (законного представителя) Кривошеина Юлия Владимировна
 Дата 21.10.2024г
 Время посещения школьной столовой 10:15
 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	<i>Зал находится в идеальном порядке чисто, приборомистре все по месту</i>			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <i>Да</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, <i>Да</i> соответствует	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% <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	<i>апельсин</i>			
Первые блюда	<i>раптор, пюре гар. туш. капуста с грибами</i>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)				
гарниры				
напитки	<i>чай</i>			
Попробовать еду. Ваше мнение.	<i>очень вкусно</i>			
Ваши предложения/ пожелания/ комментарии	<i>Все очень хорошо.</i>			

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

ФИО родителя (законного представителя) Бронникова Юлия Степановна
 Дата 21.10.2024
 Время посещения школьной столовой 10:15
 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 <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>Зал находится в идеальном порядке чисто, приборы чистые все по ГОСТу.</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	
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	<i>Апельсины</i>			
Первые блюда	<i>картофельные суп туш с курицей</i>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)				
гарниры				
напитки	<i>шоколад</i>			
Попробовать еду. Ваше мнение.	<i>Очень вкусно</i>			
Ваши предложения/пожелания/комментарии	<i>Все очень хорошо.</i>			

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

ФИО родителя (законного представителя) Коптилова Валентина Александровна
 Дата 21.10.2024
 Время посещения школьной столовой 10:15
 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	<i>Зал находится в идеальном порядке чисто, приборы чистые, всё аккуратно расставлено. Содержится на столе</i>			
Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <i>Да</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, соответствует <i>Да</i>	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% <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	<i>Апельсин</i>			
Первые блюда	<i>картофельное пюре с грибами, капуста с мясом</i>			
Вторые блюда (мясное, рыбное)				
гарниры				
напитки	<i>какао</i>			
Попробовать еду. Ваше мнение.	<i>Очень вкусно</i>			
Ваши предложения/пожелания/комментарии	<i>всё очень хорошо и вкусный обед</i>			