

ЧЕК-ЛИСТ
 проведения мониторинга качества организации питания
 (родительского контроля)

« 16 » октября 2013 г.

Ф.И.О. родителей:

Андреева М.В., Тараконский А.В., Перевощик В.С.,
Буромская И.В., Волосинина Н.И., Савурова В.С.

№	Что проверить?	да	нет	не очень
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	+		
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+		
3.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	+		
4.	Зал приема пищи чистый	+		
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	+		
6.	Достаточно ли столовых приборов	+		
7.	Стол накрывается работниками столовой	+		
8.	Основные блюда теплые	+		
Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд				
9.	Вкусно ли по мнению обучающихся (спросить у детей). Уточнить почему, если большинство отвечают, что невкусно, причины записать ниже в разделе комментариев	Вкусно		
10.	Вкусно ли по Вашему мнению (попробовать еду). Если отвечаете, что нет, невкусно, причины записать ниже в разделе комментариев	Вкусно		
11.	Удовлетворяет ли внешний вид блюд. Если отвечаете, что нет, причины записать ниже в разделе комментариев	да		
12.	Много ли отходов (визуальное оценивание количества отходов)	20%		

Ваши предложения/пожелания/комментарии

Взросле обеденное время пятидесяти минут,
основ чистота, уютно. завтрак (день)
бутерброд с мясом, Макароны с соусом с
сыром, чай с сахаром и лимонным, фрукты апельсин.
Макароны не засохшие, чай горячий, на вид
аппетитно. напитки. По словам детей, готовит
в столовой вкусно, все вкусно чересчур.
Знаковой организацией пищевой гигиены.
Регулярно проводится уборка зала и проветривание
Телефонная служба предусмотрена.

Подпись

И.Т. Саф-Вд
И.Т. Саф-Вд