

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14

620089 г. Екатеринбург, улица Саввы Белых, 7
тел. (факс) 210-33-49, тел. 210-47-56, soch14@educb.ru

Опросный лист оценки качества питания (от 1 до 10 баллов):

№ п/п	Показатели	Оценка - комментарии
1	Состояние обеденного зала (чистота)	10, все в чистоте
2	Внешний вид сотрудников пищеблока	10, опрятное, чистое
3	Сервис	10, ответили на все вопросы, вежливые
4	Наличие приборов/посуды	10, все в наличии всего достаточное
5	Наличие меню	10, не видно меню

Проба блюд (соответствие с меню, внешний вид, температура, общие
вкусовые качества):

Наименование блюда	Оценка/комментарии
Борщ	10, соответствует, вкусен
Мясное с пюре	10, соответствует, вкусен
Колбаса	10, соответствует, вкусно
Салат	10, соответствует, в наличии

Ваши пожелания и предложения:

Продолжать работать с таким же качеством

ФИО Шмидт ГВ

Класс 4А

Дата 05.12.2023

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☒	☐	• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц?	☐	☒
• Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	☒	☐
• Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
• В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☒	☐	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
• В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
• Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	☒	☐	• Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?	☒	☐	• Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	• Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

