

**Чек-лист родительского контроля организации  
горячего питания в школе**

Д) законного представителя, класс:

*Александровский А.А.*      *5/В*

а) *А.А. Д. Д. 5/В*

время посещения школьной столовой

*10:20*

тем пищи (завтрак, обед, полдник)

| Вопрос  | Да/<br>Нет | Комментарии к разделу   |
|---|------------|---|
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?             | <i>да</i>  |   |
| Наличие фактического меню на день и его соответствия цикличному   | <i>да</i>  |   |
| а) Соответствие наименования блюд на раздаче утвержденному меню?  | <i>да</i>  |   |
| б) Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд?  | <i>нет</i> |   |
| Оценить вкусовые качества еды. Понравилось или нет?   |            |   |
| а) Первые блюда   |            | <i>горяч. понравилась</i>                                     |
| б) Вторые блюда (мясные, рыбные)  |            | <i>люб. бы. вкусны. понравилась</i>                           |
| г) Гарнир, холодные закуски   |            | <i>картофель - понравилась</i>                                |
| д) Напитки  |            | <i>чай - понравилась</i>                                      |
| Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?  | <i>нет</i> |   |
| Санитарно-гигиеническое содержание помещения для приема пищи  |            |   |
| а) Соответствие состояния обеденной мебели нормам СанПин  |            | <i>мешковатая мебель / шпатель, материал не соответствует</i> |
| б) Соответствие состояния столовой посуды нормам СанПин   | <i>да</i>  |   |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (специальная одежда или фартук, головной убор, перчатки) | <i>да</i>  |   |
| Уборка помещения  |            |   |
| а) Проведена ли уборка помещения после каждого приема пищи?   |            | <i>не убираю.</i>   |
| б) Качественно ли проведена уборка на момент работы комиссии?   | <i>да</i>  |   |

и предложения, пожелания, комментарии:

*Массовое размещение неубранной мебели*

НОЕ

ЦИ

20.20

28.04.

2025 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 4

№: 20 от 29.04.2025

В обращении уже много, часовая  
для обработки рук и ногтей, много  
особенностей и нюансов.

Первое условие обработки рук:  
чистота, красота, бережное отношение,  
длина ногтей.

Важно не забывать, если у клиента  
есть аллергия, сообщите об этом.

Важно также сообщать клиенту о  
качестве материалов, которые вы используете.

Важно также сообщать клиенту о  
качестве материалов, которые вы используете.

Важно также сообщать клиенту о  
качестве материалов, которые вы используете.

Важно также сообщать клиенту о  
качестве материалов, которые вы используете.

Александр В. В. В.