

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: _____

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

Ф.И.О., должность заполнившего: _____

	ДА	НЕТ
1. Блюдо выглядит аппетитно (обязательно сделать фото блюда с разных ракурсов)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие ежедневного меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Еда вкусная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Основное блюдо тёплое/горячее	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.п.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания): _____

Подпись заполнившего чек-лист: _____

Ознакомлен: _____