ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 31.01.2023г. 9 30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Панковецкая Любовь Викторовна (31)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	теплое	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Каша рисовая, гоубцы, крупа молочная (пшенная), сладкая. Вкусно.

Подпись участников мониторинга:

Мотеева | Панковецкая Л.В.

(Ивдуева О.Н.)

8929995138.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 25.02.2023

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Виноградова Анна Владимировна 8 905 188 70 61 (для 1„2кл)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Пробовала запеканку и чай - очень вкусно, спасибо большое

Подпись участников мониторинга: Виноградова А. Ярова Е.И.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП** 1Б"

Дата и время заполнения: 14.12.2022г. 09.40

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Васильева Анна Васильевна

89102988965

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Каша вкусная, наваристая, теплая, свежая

Подпись участников мониторинга:

Васильева А.В. /_____/

Ядрова Е.Н. /_____/

/_____/

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 14.12.22г 10:50

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Попова Анна Светославовна 3"В"

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	V	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Пища горячая, вкусная.

Подпись участников мониторинга: / Попова А.С. /

/ Ядрова Е.Н. /

/ /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 7.12.2022 9³⁰

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Поквасенская Марина Игоревна

+7(977) 955-31-56 1 "Б" класс

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Вкусно, порции достаточно большие

Подпись участников мониторинга:

Поквасенская М.И. /

Азрова Е.Н. /

/

3 „В" класс

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 07.12.22 11:15

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Сосрыкина Ольга Борисовна 8-916-648-42-40

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Творожная запеканка вкусная, выглядит аппетитно

Подпись участников мониторинга:

Сосрыкина О.Б. /

Андрова В.Н. /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 6 декабря 2022 13⁰⁰

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Григорьева Сандат Муртазалиевна +7 926 731 48 89 5„А", 7„Г"

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Еда в меру горячая, сытная и вкусная. Порции хорошие. Соответствует меню. Нарекания нет.

Подпись участников мониторинга:

Е.Н. Орлова /_____/

С.М. Григорьева /_____/

М.В. Мухаметдева /Мухаметдева/

Выражаю благодарность руководству школы и сотрудникам школьной столовой за отличную организацию школьного питания.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 06 декабря 13:12

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Мухамедова Жанна Владимировна

89269442303 класс 2 „Г"

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Еда вкусная понравилось. Блюда не холодные. Есть вкусная выпечка

Подпись участников мониторинга:

Мухамедова Ж.В. / Мухамедова /

Задорова Е.Н. / /

Григорьева С.М / /

Благодарю вас за прием в столовую. В столовой чисто. Приду еще раз.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 06 декабря 2022г. (3, В")

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Москвичева Любовь Владимировна 8-925-17-17-308.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Приготовлено вкусно, по-домашнему.

Подпись участников мониторинга:

Москвичева Л.В. /

Ядрова Е.Н. /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 1.11.2022г. 10 35

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Абаджян Руанна Анатольевна 4,1" 89776230791

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	да	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	да	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	да	
5.	Зал приема пищи чистый	да	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	да	
8.	Основное блюдо горячее	да	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	да	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Моё мнение соответствует всем требованиям, я довольна вкусной едой и чистотой столовой.

Подпись участников мониторинга:

Абаджян Р.А. /

Орлова О.Р. /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 28.10.22 12.45

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Егорова Наталья Евгеньевна 1Г

89265615935

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

претензии по вкусовым качествам блюд не имею

Подпись участников мониторинга:

Кондрат Т.Е.

Федорова Е.Н.

Тосурина Е.?

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 26.10.2022 г. 10:50.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Сляренко Елена Владимировна (3Б кл.) 8-977-463-05-86

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	✓	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Рацион питания отличный. Соответствует меню. Дети кушают с удовольствием. Блюда горячие.

Подпись участников мониторинга: Сляренко Е.В.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 25.10.2022 9ч

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Тарасова Юлия Владимировна (7В) 9169293905

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Проверяла завтрак. В меню соответствует фактическому содержанию. Горячие молочные каши полезны по утрам детям на завтрак и освобождают родителей от необходимости готовить дома.

Подпись участников мониторинга:

Тарасова Юлия Владим. /_____/

Здрыва Елена Николаевна /_____/

Проскурина Елена Евгеньевна /_____/

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 21.10.2022 12:20

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Пирог Анёна Викторовна 8-915-384-84-63

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	√	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	√	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	√	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	√	
5.	Зал приема пищи чистый	√	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	√	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	√	
8.	Основное блюдо горячее	√	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	√	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Всё вкусно, согласно рациону школьника.
Еда тёплая, свежая.

Подпись участников мониторинга:

Пирог / Пирог А.В. /
/ Захарова /
/ Провидурина Е.В. /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 29 ноября 2022г.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Мезринцев Роза Аркадьевна 8915 192 6913. (5 „А" класс)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Блюда выглядят апретитно, чтоне мало важно, представленные блюда понравились на вкус. К гарнирам было бы хорошо учитывать наличие подливки, не все дети любят.

Подпись участников мониторинга: Мезринцев Р.А. / Ларова Е.Н. /

Пожелание: быть повежливее с детьми сотрудников на раздаче. Не все детки невоспитанные и неблагодарные, все таки работа с детьми.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 3 ноября 10.30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Лазовская Наталья Михайловна 8(903)233-53-08 (3 „в")

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	V
6.	Обеденные столы чистые (протертые)		V
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Каша была горячая и вкусная, дети кушают. Всё соответствует нормам санпиним.

Подпись участников мониторинга: Лазовская Н.М. / Ярева О.Н. /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 27.10.2022, 9.40.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Шарова Евгения Сергеевна (1 „Д", 6 „К")

8-926 931 6994

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	V	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	V	
5.	Зал приема пищи чистый	V	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	V	
8.	Основное блюдо горячее	V	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	V	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

омлет вкусный, горячий. Пожелание: включить в меню сухой завтрак с молоком вместо каши.

Подпись участников мониторинга:

Шарова Е.С. / [illegible] /

[illegible]рова О.Ю. / [illegible] /

/ /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 27.10.2022, 9^40

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Цуганова Елена Петровна (1 "Д", 5 "Г").
8-915-459-72-84

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Очень вкусно! Была на завтраке, был омлет. Вкусно, по-домашнему!

Подпись участников мониторинга: Цуганова Е.П. / Цуганова /
/ /
/ /

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 03.11.2022г

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Абрамизова Василина Андреевна, (3-Г, 9-В).

8-(964)-506-34-85

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)		✓
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Завтрак (каша пшённая) и чай с лимоном – вкусные, горячие, но персонал столовой находится без масок.

Подпись участников мониторинга: Абрамизова В.А.

Андреева О.Ю.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 3.11.22

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Вальтер Ольга Петровна, Вальтер Дмитрий Александрович, 8-926-336-71-98, 8-903-792-75-29 (4,Б")

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно).

Очень вкусно и по количеству достаточно. Видели, что дети по графику ходили, аккуратно.

Подпись участников мониторинга:

/Вальтер О.П./

/Вальтер Д.А./

/Зарова Б.Н./

/Первушина Е.Э./

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: **МАОУ СОШ №7 с УИОП**

Дата и время заполнения: 1 ноября 2022

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., телефон Смелова Яна Игоревна (З.В)

8926 311 86 21

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Организация приема пищи в соответствии с графиком	✓	
4.	Прием пищи в соответствии с графиком питания	✓	
5.	Зал приема пищи чистый	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7.	Рассадка классов с соблюдением требований	✓	
8.	Основное блюдо горячее	✓	
9.	Количество сотрудников на пищеблоке	4	
10.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, маски	✓	

Дополнения (замечания):

Отразить органолептические свойства приготовленных блюд (вкусно-невкусно). Дети приходят и питаются по графику, чисто в столовой, еда свежая, меню соответствует.

Подпись участников мониторинга: Смелова Я.И.

Дурова Е.Н.