




Чек – лист

Дата 08.10.

Время 10¹⁰

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставить «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней).	Есть		Нет	
2	Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Отличное, чисто	Хорошее	Удовлетворит	
4	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отличное	Хорошее	Удовлетворит	
5	Спецодежда персонала	Чистая	Не очень чистая	Грязная	
6	Соблюдение объема порций блюд	Соблюден	Частично соблюден	Не соблюден	
7	Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	
8	Общая оценка организации питания (от 1 до 5)				
9	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

ФИО/подпись

- 1 Арина севя Т.Г. 
- 2 Торпевакая Д.А. 
- 3 Жигурова А.М. 

Чек – лист

Дата 09 10

Время 100

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставить «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней).	Есть		Нет	
2	Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Отличное, чисто	Хорошее	Удовлетворит	
4	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отличное	Хорошее	Удовлетворит	
5	Спецодежда персонала	Чистая	Не очень чистая	Грязная	
6	Соблюдение объема порций блюд	Соблюден	Частично соблюден	Не соблюден	
7	Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	
8	Общая оценка организации питания (от 1 до 5)				
9	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

ФИО/подпись

1 Доминцова А.В. [подпись]

2 Романов [подпись]

3 Алексеева О.В. [подпись]




Чек – лист

Дата 10.10

Время 10:10

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставить «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней).	Есть		Нет	
2	Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Отличное, чисто	Хорошее	Удовлетворит	
4	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отличное	Хорошее	Удовлетворит	
5	Спецодежда персонала	Чистая	Не очень чистая	Грязная	
6	Соблюдение объема порций блюд	Соблюден	Частично соблюден	Не соблюден	
7	Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	
8	Общая оценка организации питания (от 1 до 5)				
9	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

ФИО/подпись

- 1 Александрова Е.Ю. 
- 2 Самулова Т.А. 
- 3 Александрова А.А. 

Чек – лист

Дата 11 10

Время 10¹⁰

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставить «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней).	Есть		Нет	
2	Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Отличное, чисто	Хорошее	Удовлетворит	
4	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отличное	Хорошее	Удовлетворит	
5	Спецодежда персонала	Чистая	Не очень чистая	Грязная	
6	Соблюдение объема порций блюд	Соблюден	Частично соблюден	Не соблюден	
7	Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	
8	Общая оценка организации питания (от 1 до 5)				
9	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

ФИО/подпись

1 А. Френкель Т.С.

2 Зорин К.Н.

3 Борисова В.В.