

17.02.2025.
время 09:40

Чек-лист

«Общественный патруль за организацией питания в общеобразовательных организациях Ленинградской области»

в рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания

#ПРОпитание47

17-22 февраля 2025 года

№	Маркеры контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	есть
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Да
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	Да
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	Да
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	Да
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	Да, отлично
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Да, отлично
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	Соответствует
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	Да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	Да
11.	Соблюдение объема порций блюд	Соответствуют

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	Отлично
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1. Суп из овощей 2. Макароны с тертой говядиной 3. Кошачья	1. Вкусно и питательно 2. Вкусно и сытно 3. Вкусной
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	Отлично
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся 1. Мещерява Ю. В. 2. Коваленко Ж. Д. 3. Андреева Р. В.	Без замечаний. [Подписи]

В целях общей оценки удовлетворенностью школьным питанием в Ленинградской области предлагаем Вам пройти краткий онлайн опрос (он займет 1-2 минуты Вашего времени)

Кьюар-код



<https://forms.yandex.ru/u/67add12f95add50350a40b8f/>

Пожалуйста, оцените отдельные аспекты организации школьного питания Вашего ребенка по шкале от 1 до 5, где 1 - это плохо, а 5 - отлично.

Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели