

17.02.2025  
время 09:42.

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	Да
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 циклическое 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	Отлично
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	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	Соблюдается

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 3. Овощи салатов	1. Вкусно, насыщенно 2. Вкусно и сытно 3. В меру салатов
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	Отлично
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся 1. Богачева 2. Макеевская О.О. 3. Маурин Е.В.	Отлично, без изменений

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