

19 февраля 2025 г.
10:00

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) | есть |
| 3. | Наличие на информационном стенде графика приема пищи | есть |
| 4. | На стенде размещено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся | есть |
| 5. | На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся | есть |
| 6. | Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели | хорошее |
| 7. | Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов | хорошее |
| 8. | Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь) | норма |
| 9. | В обеденном зале организован питьевой режим | есть |
| 10. | Имеется график уборки обеденного зала | есть |
| 11. | Соблюдение объема порций блюд | да |

| | | |
|-----|--|--------------------------------------|
| 12. | Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд) | хороший |
| 13. | Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>хорошо</u> 2 <u>рыба тушеная + рис</u> 3 <u>хорошо, каша.</u> | 1. хорошо 2. хорошо 3. хорошо. |
| 14. | Общая оценка организации питания в школьной столовой | Отлично |
| 15. | Предложения по улучшению качества питания обучающихся | Все устраивает |

Гущина С. С. 

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

Кюар-код



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