

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)	✓
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	✓
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	✓
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	✓
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	✓
11.	Соблюдение объема порций блюд	✓
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	аппетитно
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>В меру сладкое</u> 2 <u>В меру соленое</u> 3 <u>Вкусное</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5 (отлично)
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Строжайшее в маме же душе. Спасибо!

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	+
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	+
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	+
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	+
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	+
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	+ 5
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	+ 5
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	+ 5
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	+
10.	Имеется график уборки обеденного зала	+
11.	Соблюдение объема порций блюд	+
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	+ 5
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>отлично</u> 2 <u>хорошо</u> 3 <u>плохо</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	спасибо большое, всё очень понравилось

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	✓
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	✓
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	✓
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	✓
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	✓
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)	✓
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	✓
10.	Имеется график уборки обеденного зала	✓
11.	Соблюдение объема порций блюд	✓
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	отлично!
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>вкусно</u> 2 <u>сытно</u> 3 <u>полезно</u>	5
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Предложений нет, все очень вкусно и сытно! Благодарим за качественное питание для наших детей!

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	✓
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	✓
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	✓
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	✓
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	✓
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)	Отлично
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	да
11.	Соблюдение объема порций блюд	
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	отлично
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Очень вкусно.</u> 2 <u>отлично все блюда.</u> 3 <u>отличная порция.</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	отлично
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Все отлично добавить ничего!