

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 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	Отмечено.
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отмечено
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	Отмечено.
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	да
11.	Соблюдение объема порций блюд	да
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	да Отмечено
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>вкусно</u> 2 <u>сытно</u> 3 <u>полезно, вкусно</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	все хорошо.

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	+
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	+
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)	+
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Вкусно.</u> 2 <u>Полезно, питательно.</u> 3	+
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>Отлично!</i>
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	<i>Заменить макароны на более твердые сорта.</i>

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, всё чистое
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	всё есть у поваров и сотрудников
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	+
10.	Имеется график уборки обеденного зала	+
11.	Соблюдение объема порций блюд	соблюдается
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	+
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 _____ 2 _____ 3 _____	очень всё вкусное!
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	отлично!
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Всё и так на высшем уровне!

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)	хорошие
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	есть
4.	На стенде размещено цикличное 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	+
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	хорошее
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	отличное
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	отличной
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)	хороший?
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Разнообразно</u> 2 <u>Вкусно</u> 3 _____	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	хорошее
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Все устраивает