

Чек-лист

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

в рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания

#ПРОпитание47

17 февраля 2025 года

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	Внешний вид блюд - - выглядит привлекательно!
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Всё понравилось.</u> 2 <u>Вкусно</u> 3 _____	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Предложений нет. Всё очень вкусно. Меню и порции соответствуют!