

Чек-лист

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

В рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания #ПРОпитание47

03.10. 2025года

№	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	+ 5"
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 Суп картофель с горохом, треска 2 голубцы (вкусно) 3 Канешник с капустой (кислая)	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5"
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся Выбор канешника не все дети любят лимон, трески выставлять на столе.	

Александр