

Чек-лист

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

В рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания #ПРОпитание47

17.09. 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)	+
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1. <u>Борщ Вкусно</u> 2. <u>рис + рыба Вкусно</u> 3. <u>Кисель из сока шиповника (сладкий)</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся <u>Возможность замены рыбы на другое блюдо.</u> <u>Я.М.</u>	