

# Чек-лист

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

В рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания #ПРОпитание47

20. 11. 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                                                       | ✓                    |
| 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<br>1 <u>хорошо</u><br>2 <u>качественно</u><br>3 <u>хорошо</u>                       |                      |
| 14. | Общая оценка организации питания в школьной столовой                                                                 | 5                    |
| 15. | Предложения по улучшению качества питания обучающихся                                                                | 200<br>улучшено      |