

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	da
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	da
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	da
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	da
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	da
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	da
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	da
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	da
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	da
10.	Имеется график уборки обеденного зала	da
11.	Соблюдение объема порций блюд	da
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	da
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>очень вкусно</u> 2 _____ 3 _____	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	