

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	+
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	отлично
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	хорошее
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	соответствует
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)	<i>соответствует</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u><i>вкус</i></u> 2 <u><i>хорошие порции</i></u> 3 _____	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>5</i>
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	<i>нет предложений</i>

В целях общей оценки удовлетворенностью школьным питанием в Ленинградской области предлагаем Вам пройти краткий онлайн опрос (он займет 1-2 минуты Вашего времени)

Кьюар-код



<https://forms.yandex.ru/u/67add12f95add50350a40b8f/>

Пожалуйста, оцените отдельные аспекты организации школьного питания Вашего ребенка по шкале от 1 до 5, где 1- это плохо, а 5 – отлично.

Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь), общее впечатление от линии раздачи

Предлагаемое школьное меню

Внешние и вкусовые характеристики блюд

Общая оценка организации питания в школьной столовой

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания _____

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: Тосемский р-он, г. Никольское

ул. Первомайская 10

МБОУ «СОШ №2 г. Никольское»

МБОУ Большаева А.А.

14.02.2025