

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	Да
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Да
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	Да
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	Да
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	Да
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	Соответствует требованиям
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Соответствует требованиям
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	Да
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	Да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	Да
11.	Соблюдение объема порций блюд	Да

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>Блюдо выдерживает эстетику</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u><i>Вкусно</i></u> 2 <u><i>Аппетитно</i></u> 3 <u><i>Понравилось</i></u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>Отлично</i>
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	<i>Добавить в меню фрукты</i>

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

Кюар-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) *5*

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели *5*

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь), общее впечатление от линии раздачи 5

Предлагаемое школьное меню 5

Внешние и вкусовые характеристики блюд 5

Общая оценка организации питания в школьной столовой 5

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания Деятельность школьной столовой организована на высоком уровне.

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: Лосненский район