

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

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 Помощей завтрак

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	5
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Вкусно</u> 2 <u>Сытно</u> 3 <u>Разнообразно</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	

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)

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели