

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	5
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Каша рисовая</u> 2 <u>Запеканка творожная</u> 3 <u>Коктейль мясной</u> <u>Салат крабовый</u>	вкусно вкусно вкусно вкусно
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Все хорошо

Родители МОБУ «Сясьстройская общеобразовательная школа №2»

Ю.А. Баранова Ю.А.

А.И. Шаманова А.И.

Е.Н. Теренина Е.Н.

М.А. Андропова М.А.