

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

20 февраля 2025г

№	Маркеры контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	выполнено
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	выполнено
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	ознакомлены
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	выполнено
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	выполнено.
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	состояние прекрасное всебыть удобная
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	норма

8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	соответствует
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	отлично
10.	Имеется график уборки обеденного зала	+
11.	Соблюдение объема порций блюд	порции большие
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	внешний вид соответствует (+)
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>каша</u> 2 <u>запеканка</u> 3 <u>чай.</u>	каша "Армда" вкусная запеканка со сметаной и со сметаной - вкусная чай горячий сладкий Блюда теплые.
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	отлично.
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	на данный момент предложений нет, в комплексе все органично и отлично.

Спиридова Анна Сергеевна сф
Зубова Зарина Владимировна зф
Алиханова Ирина Васильевна сф