

Редоровская Ирина Сергеевна

1 "Б"

Приложение 1

завтрак

Чек-лист

«Общественный патруль за организацией питания в общеобразовательных организациях Ленинградской области»

в рамках

Недели родительского контроля за организацией школьного питания

#ПРОпитание47

24-28 ноября 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                                    | +                    |

|     |                                                                                                                      |               |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 7.  | Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов                                                       | +             |
| 8.  | Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь) | +             |
| 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)                                | +             |
| 13. | Мнения о вкусовых качествах блюд<br>1 _____<br>2 _____<br>3 _____                                                    | соответствует |
| 14. | Общая оценка организации питания в школьной столовой                                                                 | положительно  |
| 15. | Предложения по улучшению качества питания обучающихся                                                                |               |