

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	✓
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	✓ есть
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	✓ есть
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	✓ в норме
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	✓ в норме
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	чистой, обратной, ✓ есть фартук
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	✓ есть
10.	Имеется график уборки обеденного зала	✓ имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	✓ объем соответствует

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	Соответствует норме
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>вкусное</u> 2 <u>питательное</u> 3 <u>возбуждает аппетит</u>	1 куриный суп 2 каша
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	Отлично!
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

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 _____

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

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	Хорошее ✓
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Хорошее ✓
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	Внешний вид чистый
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	Есть
10.	Имеется график уборки обеденного зала	имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	Соблюдается

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	отличное
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>отлично</u> 2 <u>каваршета</u> 3 <u>как каша</u>	Куриный суп
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	высшая
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Не имею отлично

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

Кьюар-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

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 _____

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

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	✓
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	✓
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	присутствует
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	хорошее
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	хорошее
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	очень хорошо
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	есть
10.	Имеется график уборки обеденного зала	имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	соблюдается

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>аппетитной (суп)</i>
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u><i>вкусно</i></u> 2 <u><i>наваристо</i></u> 3 <u><i>как дома</i></u>	<i>куриный суп</i>
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>10 баллов</i>
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	<i>не имею, всё в порядке</i>

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

Кьюар-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

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 _____

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