

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)	+ в наличии
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	+ в наличии
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	весьма хорошо + в наличии
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	+ весьма хорошо
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	+ есть
11.	Соблюдение объема порций блюд	+ да

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	здорово
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>очень вкусно</u> 2 <u>очень вкусно</u> 3 <u>очень вкусно</u>	гороховый суп
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	очень хорошо
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	нет, все отлично

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 все очень хорошо

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: Тосненский р-он.

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	чистое
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	чистое
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	все пока хорошо
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	организован
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)	отличissime
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>суп гороховый</u> 2 <u>жаркое из свинины</u> 3 <u>салат свежий</u>	4) понравился 5) понравился 6) понравился все очень вкусно
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	я доволен уровнем организации питания в школьной столовой
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	мне все понравилось нужно все рассмотреть до моего уровня

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 *в ст. ио приветлив, всё чисто.*

Предлагаемое школьное меню *суп, второе, салат, каша, фрукты*
и овощи

Внешние и вкусовые характеристики блюд *всё вкусно и красиво*

Общая оценка организации питания в школьной столовой *отлично*

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания *предложенный нам, еще всё очень хорошо*

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: *Тосненский район, г.ч. Вроски*
708

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>аппетитно выглядит вызывает желание есть</i>
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u><i>вкусной</i></u> 2 <u><i>сытные</i></u> 3	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>Все организовано чисто душой о детях.</i>
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 нет

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

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>отлично</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u><i>суп картофельный</i></u> 2 <u><i>булочки с корицей</i></u> 3 <u><i>салат</i></u>	<i>вкуснейшая лучшая еда разнообразная</i>
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>вкусно и разнообразно</i>
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	<i>нет</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) *5*

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 5

Предлагаемое школьное меню 5

Внешние и вкусовые характеристики блюд 5

Общая оценка организации питания в школьной столовой 5

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания все отлично

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: Лосицкий р-он