

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>аккуратно, аппетитно.</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 _____ 2 _____ 3 _____	<i>вкусно, разнообразно</i>
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>организация питания грамотная</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)

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 ИМ

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	<i>хорошей</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <i>Салат Нека</i> 2 <i>Юре с молодой курицей</i> 3	<i>вкусной</i> <i>очень вкусно</i>
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>Хорошо</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, всё хорошо

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	в наличии
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	в наличии, соблюдаются правила гигиены
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	в наличии
4.	На стенде размещено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	в наличии, доступно для ознакомления
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	в наличии
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	хорошее состояние, мебель в отличном состоянии.
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	посуда и столовое приборье в хорошем состоянии.
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	форма сотрудников чистая, имеется одноразовый фартук, головной убор, сменная обувь.
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	организован
10.	Имеется график уборки обеденного зала	в наличии
11.	Соблюдение объема порций блюд	в наличии

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	Внешний вид привлекательный, есть желание сразу съесть.
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Тюре с куриными котлетами</u> 2 <u>Овощной салат</u> 3 <u>Чай</u>	Тюре с куриными котлетами очень вкусное. Овощной салат очень вкусный.
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	4 (хорошо)
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	На завтрак организовать кашу вместо молока с вафлей. Ребенку съест порцию каши и будет сыт до обеда.

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) 5

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели 5

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь), общее впечатление от линии раздачи 5

Предлагаемое школьное меню 4

Внешние и вкусовые характеристики блюд 4

Общая оценка организации питания в школьной столовой 4

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания организовать горькую кашу на завтрак, вместо печенья и вафель с молоком.

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

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)	Удовлетворительный
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)	<i>Хорошо</i>
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <i>Салат Ника</i> 2 <i>Пюре с куриной котлетой</i> 3	<i>вкусной, очень понравился</i> <i>вкусно, очень понравилась</i>
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	<i>Хорошо</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)

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) *4*

Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели *5*

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь), общее впечатление от линии раздачи 4

Предлагаемое школьное меню 4

Внешние и вкусовые характеристики блюд 4

Общая оценка организации питания в школьной столовой 4

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания нет чтоб была каша белая и салат
и разнообразие салатов

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: Шосемский 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	На 4 + Хорошо
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Хорошо
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	Все хорошо
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	Да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	Да
11.	Соблюдение объема порций блюд	Да

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	Внешний вид хороший
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>Салат с капустой, соус, фрукты</u> 2 <u>Булочка с творогом</u> 3 <u>Чай</u>	В салате понравилась сахарная лепешка из мягкого теста — терпеливый, сладкий
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	4 из 5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Всегда есть к чему стремиться, в принципе организация устраивает. Хотелось бы более открытости в выборе продукции в бюджете.

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.

- 5 Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- 5 Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели

5- Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь), общее впечатление от линии раздачи

4 Предлагаемое школьное меню

4 Внешние и вкусовые характеристики блюд

5 Общая оценка организации питания в школьной столовой

Предложения по улучшению деятельности школьной столовой и качества питания Хотелось бы молоко в коробках, индивидуально.

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