Чек-лист

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

Недели родительского контроля за организацией школьного питания #ПРОпитание47

09-15 ноября 2026 года

11.11.2026г.

№	Маркеры контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	соответствует.
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	имеется в наличии
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	соответс
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	размещено на стенде
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	размещено на стенде
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	соответ
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	соответ
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	соотв. внешнего вида сотруд
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	организован
10.	Имеется график уборки обеденного зала	имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	объем порций соб. весу блюд соответ.
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 Можно отнести 2 что-нибудь вкусное 3 Каждый раз	вкусовые кач-ва хорошие
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	хорошо
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	обратить внимание на подачу продук. гост оф. питания, и кач-во

Актер род. контроля