Приложение 1

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	имеется
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	условия соблюдаются
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	имеется
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	меню размещено на стенде
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	меню на день размещено на стенде
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 сотрудников соответствует требованиям
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	организован
10.	Имеется график уборки обеденного зала	имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	объем порций соблюдается
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	внешний вид подаваемых блюд соответствует блюдам из меню
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 Каша пшенная молочная 2 с маслом сыр чай с сахаром 3 Кондитерское изделие	вкусовые качества подаваемых блюд хорошие
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	удовлетворительно
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	усилить контроль качества поставляемых продуктов фирмой-поставщиком питания

Член род. контроля
Инф. Журнус М.А
Калинина О.Ц