

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	5
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>вкусно</u> 2 <u>ниже среднего</u> 3 <u>разнообразно</u>	
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
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

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

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	5
13	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>В меру приготовлено</u> 2 <u>Всё свежее</u> 3 <u>На вид симпатично.</u>	5
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Чтобы на кухне уста- новили технику, для облегчения приготовления еж, т.к. в школе очень много детей.

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: МКОУ «Ядровская СОШ»

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

Зудова Елена Васильевна

12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного питания (внешний вид подаваемых блюд)	аккуратно, аппетитно 5.
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд 1 <u>в меру солено</u> 2 <u>пробовано/пробовано</u> 3 <u>достаточный объём</u>	5
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	5
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	Организация столовой для ускорения процесса подачи пищи со входа столовую

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

Зуднева Елена Васильевна

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 Установке посудомоечной машины и спец.техники

Муниципальный район, муниципальный или городской округ Ленинградской области, в котором находится школа: пос. Фёдоровское

Оцениваемый обед:

- ① Суп:- Рассольник
- ② Второе: - Кура запечённая
+ овощи тушёные
- ③ Компот из сухофруктов.

Зудина Елена Васильевна.