

Чек-лист

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

МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №1»

№	Маркеры контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	+
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	+
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	+
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	+
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	+
6.	Санитарно-технологическое состояние обеденного зала, состояние мебели	хорошее, без сколов.
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	чистые.
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	форма имеется, чистая.
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	+
10.	Имеется график уборки обеденного зала	+
11.	Соблюдение объема порций блюд	соответствует требованиям
12.	Органолептическая оценка блюд из меню школьного	

	питания (внешний вид подаваемых блюд)	отлично.
13	Мнения о вкусовых качествах блюд	присутствует связь в меню, но оставшимся учащимся замечаний нет.
14.	Общая оценка организации питания в школьной столовой	отлично.
15.	Предложения по улучшению качества питания обучающихся	добавить овощи к подаваемому блюду на завтрак, для приготовления жареного блюда.

25.11.2025 г.