

Чек-лист акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных  
организациях Ленинградской области

(наименование образовательной организации)

№	Чек-лист 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 помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	✓
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	✓
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	✓
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	✓
10.	Имеется график уборки обеденного зала	✓
11.	Соблюдение объема порций блюд	✓
12.	Внешний вид подаваемых блюд	✓
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд	✓
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения <i>замечаний нет. Организация питания на достойном уровне. Наличие салфеток и платочков на столах.</i>	

*Трошева А.В.*

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 18.09.23