

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизорро» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей 2 Облагие»
(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 состояниестоловой 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	

Насибова Ж. Р

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

6.09.24

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ Лицей г. Отрадное

(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	✓

Рафикова А. Ф.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

10.09.24

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизорро» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей г. Отрадное»

(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	

Бабушка Губаловой Эвог уч. 19 кл. Губенка А. П.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 16.09.2024г.

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей г. Отрадного»

(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	+

Менехова Ирина Числавовна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

23.09.24

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизорро» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Мшвей и Отрядное»

(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 состояниестоловой 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. Ребёнок питаниям доволен.</i>	

Титова Анна Юрьевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 24.09.2024г.

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных

организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей г. Опочка»

(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 состояниестоловой 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	

Лещинская О.Д.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

03.10.24

**Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области**

МБОУ «Мшел» «Оградское»

(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	

Степанчукова Е.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

ЕВ

7.10.2024

Лист-опрос 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	+

*Супер!
Спасибо за работу!*

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

Метинская
07.10.2024 г.

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей г. Отрадное»

(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>Заменить посуду сосисками. Мыло на раковине. не всегда есть.</i>	

Кубарева Ольга Александровна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

08.10.24

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизорро» 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 состояниестоловой 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	✓ хорошее.
14.	Организация родительского контроля в школе	есть. ✓
15.	Общие выводы и предложения <i>Всего, чистое помещение. Блюда свежие и вкусные.</i>	

Матвеева Анастасия Александровна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 14.10.2024.

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей 2 Отрадное»

(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	

Рафикова А. Ф.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 22.10.2024 г.

Лист-опрос акции «Ленинградский ревизор» в общеобразовательных
организациях Ленинградской области

МБОУ «Лицей «Ограда»

(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	

Лещинская О.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 22.10.2024