

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	

Тамаретово Ю. П. Захар

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

4.09.25

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

МБОУ «Лицей «Орфей»
(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>Галущук А. П.</i>	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

5.09.25

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

МБОУ «Лицей «Орфей»

(наименование образовательной организации)

№	Чек-лист контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	f
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	f
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	f
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	f
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	f
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	f
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	f
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	f
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	f
10.	Имеется график уборки обеденного зала	f
11.	Соблюдение объема порций блюд	f
12.	Внешний вид подаваемых блюд	f
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд	f
14.	Организация родительского контроля в школе	f
15.	Общие выводы и предложения <i>Холовникова О.И.</i>	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

8 сентября 25

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	

Мещанинова Анна Валерьевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

09.09.25

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

МБОУ «Лицей «Орфей»
(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	

Лебан Вера Михайловна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

10.09.25

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

МБОУ «Школа № 20» 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	

Семенилова А.И.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 11.09.2025

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

МБОУ «Лицей «Орбис»
(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	

Родников Е. В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

15.09.25

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

МБОУ «Лицей «Орфей»
(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	

Александров С.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

14.09.25

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

МБОУ «Лицей 2 Огудина»
(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	

Радинова Наталья Ратиславовна
(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 22.09.25

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

МБОУ «Мир» г. Огариов
(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	

Засадова Александра Олеговна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 23.09.25.

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	

Алексей Александрович Рогова (подпись)

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

23 сентября 2015

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

МБОУ «Лицей «Оградие»
(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	

Журигина Елена Петровна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 25.09.2025 г.

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

ЛБДУ «Школа» «Оградное»
(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	

Трикова А.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

29.09.25

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

МБОУ «Лицей 2 Ореда»
(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	

Акопан А.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

2.10.25

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

МБОУ «Мир и Очагов»
(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	

Алексеева Наталья Васильевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

06.10.25

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

МБОУ «Лицей № 20 Отрадный»
(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	

Михонова Екатерина Николаевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

08.10.25

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

МБОУ Лицей «Оградное»
(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	

Серикова Ольга Сергеевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

14.10.25

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

МБОУ «Лицей 2 Отрадный»
(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	

Макашова Нат. Васильевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

15.10.25

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

МБОУ Лицей «Орбита»
(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	
	<u>Ковальская А.У.</u>	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

21.10.25

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	

Нечаева Ю.Т.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

22.10.25