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 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	

Галицкая Т.А.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 5.09.25

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 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 Колобкова О.И	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 8 сентября 25

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 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	

Исламшлова Анна Дмитриевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 09.09.25

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 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	

Кабан Вера Михайловна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 10.09.25

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 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	

Денисова АМ

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 11.09.2025

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 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	

Родионова Е. В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 15.09.25

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

МБОУ "Лицей г. Сосновое"

(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	

Никитина СВ

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 17.09.25

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

МБОУ "Лицей" г. Сосновый Бор

(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	

Рафикова Амирида Фатыховна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 22.09.25

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 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	

Засалова Александра Олеговна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 23.09.25.

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 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	

Александрова Светлана Ивановна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 23 сентября 25

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 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	

Тишигина Елена Петровна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 25.09.2025 г

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 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	

Крюкова А.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 29.09.25

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 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	

Акобян А.Б

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 2.10.25

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 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	

Алексеева Наталья Васильевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 06.10.25

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 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	

Тихонова Екатерина Николаевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 08.10.25

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 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	

Сенникова Ольга Сергеевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 14.10.25

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 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	

Максимова Нат. Васильевна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 15.10.25

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 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 Ковальская А.Ч.	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 21.10.25

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 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	

Жигаева Ю.Г.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 22.10.25

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	✓
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения	

Арутюнов Мариам Вачаганович

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 4.11.25

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	+
14.	Организация родительского контроля в школе	+
15.	Общие выводы и предложения	

Шитиков Юрий Михайлович

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 6.11.25

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	✓
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения	

Пешутина О.Ф.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 11.11.25

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	+
14.	Организация родительского контроля в школе	+
15.	Общие выводы и предложения	

Рафикова Альфира Ратыковна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 27.11.25

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	✓
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения	

Коробко Юрий Константинович

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 27. 11. 2025

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	✓
14.	Организация родительского контроля в школе	✓
15.	Общие выводы и предложения хорошо	

Потапова Татьяна Александровна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 9.12.25

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 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	

Конкратова И.А.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 24.12.25

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 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	

Кашфутдинова Ю. Я. Кашф

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 4.09.25

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 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 Ю.Ф

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 14.01.26

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 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	

Рафикова А.Ф

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 27.01.26

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	V
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	V
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	V
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	V
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	V
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	V
7.	Санитарно-технологическое состояниестоловой посуды и приборов	V
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	V
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	V
10.	Имеется график уборки обеденного зала	V
11.	Соблюдение объема порций блюд	V
12.	Внешний вид подаваемых блюд	V
13	Мнения о вкусовых качествах блюд	V
14.	Организация родительского контроля в школе	V
15.	Общие выводы и предложения	

Еловенко Н.Т

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 5.02.2026

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 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	

Мелехова Н.Н

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 12.02.26

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 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 Ребёнок питанием доволен.	

Титова А.Ю.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 26.02.26

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 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	

Петутина АД

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 10.03.26

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 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	

Степанцова Е.В.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 19.03.26

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 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	Спасибо! За работу!

Шитикова

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 30.03.26

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	V
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	V
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	V
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	V
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	V
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	V
7.	Санитарно-технологическое состояниестоловой посуды и приборов	V
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	V
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	V
10.	Имеется график уборки обеденного зала	V
11.	Соблюдение объема порций блюд	V
12.	Внешний вид подаваемых блюд	V
13	Мнения о вкусовых качествах блюд	V
14.	Организация родительского контроля в школе	V
15.	Общие выводы и предложения Светлое чистое помещение! Блюда свежие и вкусные!	

Маячева Л.А.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 8.04.26

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 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	

Кубарева О.А.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 16.04.26

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	V
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	V
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	V
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	V
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	V
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	V
7.	Санитарно-технологическое состояниестоловой посуды и приборов	V
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	V
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	V
10.	Имеется график уборки обеденного зала	V
11.	Соблюдение объема порций блюд	V
12.	Внешний вид подаваемых блюд	V
13	Мнения о вкусовых качествах блюд	V
14.	Организация родительского контроля в школе	V
15.	Общие выводы и предложения	

Галицкая П.А.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 27.04.26

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 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	

Колобкова О.И.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 11.05.26

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	V
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	V
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	V
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	V
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	V
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	V
7.	Санитарно-технологическое состояниестоловой посуды и приборов	V
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	V
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	V
10.	Имеется график уборки обеденного зала	V
11.	Соблюдение объема порций блюд	V
12.	Внешний вид подаваемых блюд	V
13	Мнения о вкусовых качествах блюд	V
14.	Организация родительского контроля в школе	V
15.	Общие выводы и предложения	

Чебак Вера Михайловна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 20.05.26