

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

(наименование образовательной организации)

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

Зайцева Екатерина Борисовна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата 04.09.2023г.

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

МБОУ «Школа № 2, Сергиево»

(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>Нет сапфеток на столах</i>	

Шарипова Людмила Александровна С.И.

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата *15.09.23г.*

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>Результатом доволен, всё отлично! Спасибо!</i>	

Александр Александрович Генералов

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата *18.09.23*

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

МБОУ Лицей «Оградиско»

(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	+

Ильчурова Зулана Тарасовна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата *19.09.2023г.*

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>Карушина Альбина Николаевна</i>	

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

26.09.23

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

МБОУ «Лицей «Славяне»

(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	

Дубинская Наталья Владимировна

(Фамилия имя отчество члена комиссии)

Дата

08.09.23