









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

МКОУ «Приладожская СОШ»
(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>отдельное меню с ценами для платников</i> | |

- Косанова Ю. В.

- Левина С.

- Петрущенко И. В.

(Фамилия имя отчество членов комиссии)

Дата 23.09.2024г.