

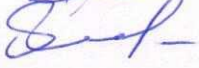



Чек-лист акции «Ленинградский ревизорро» в общеобразовательных  
организациях Ленинградской области

30 сентября 2022 года

№	Чек-лист контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	есть
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Раковина, зеркало в лоджии, туалетной комнате, ленинградское ведро
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	есть
4.	На стенде размещено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	есть
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	есть
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Тригной пол в ст. лоджии и на раздаче пищи; скамейки от остатков пищи
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	На завтраке попадаю грязные ложки, развода в стакане
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	нормальной
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	организован, предусмотрена кухня
10.	Имеется график уборки обеденного зала	имеется
11.	Соблюдение объема порций блюд	соблюдается
12.	Внешний вид подаваемых блюд	удовлетворительно

13	Мнения о вкусовых качествах блюд	Всегда хорошие, что меньше
14.	Организация родительского контроля в школе	организован
15.	Общие выводы и предложения	Санитарные условия не соблюдаются срочно принять меры

Бабурина В.А.   
 Драначев Д.В.   
 Бурина Г.В. 

Организация зам. по АХЧ  Ковачев Е.В.