

Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Зерновская школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Февраль, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	да	
2	Размещение ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	да	
3	Размещение ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	да	
4	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?		
5	Соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены?	да	
6	Состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи?	да	
7	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	да	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	да	
	- 7-11 лет	да	
	- 12 и старше	да	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	да	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	да	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	да	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		нет

1. Твердегук В. С.
2. Усманова С. Р.
3. Милославская И. И.
4. _____
5. _____