

Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала или групповой»

МБОУ „Муромская СШ“
(наименование образовательной организации)

«27» февраля 2026

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

Комиссия в составе: 1. Токмаренко А.В. Стар (педагог-организатор)
 2. Асанова А.А. АА (учитель нач. классов)
 3. Смаков Е.Н. Смаков (родитель)
 4. Козлова О.С. КС (родитель)
 5. Насильская А.О. Насильская (родитель)