

Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Научненская СОШ имени Гагарина Ю.А.»
(наименование общеобразовательной организации)

Февраль, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
2	Размещение ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
3	Размещение ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
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?	✓	
7	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
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	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓

Члены комиссии:

1. Сидорова Т.В. *ТСР*
2. Будыченко Д.К. *БББ*
3. Жалюзина Н. Ю *НЖ*