**Чек-лист**

**Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала» МБОУ «Кировская школа-гимназия№2»\_** *(наименование общеобразовательной организации)*

**Декабрь, 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показателькачества/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 пищу)*? | 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? | Да |  |
| 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 50-700С)*? | Да |  |
| 12 | Соответствует ли температура подачи вторых *блюд (должно быть не менее 45- 600С)*? | Да |  |
| 13 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 200С)*? | 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 |

**Члены школьного совета по питанию :** 1.Шекерханова А.Э.

2. Мустафаева Э.Р.

3. Крук И.В.

4. Лешкевич Л.В.

5.Сеймамутова Л.И.

6. Велиляева С.Д.