

## Чек-лист

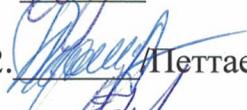
### Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала или групповой»

МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым  
(наименование образовательной организации)

«11» февраля 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	+	
2	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пищи)? (фото)	+	
3	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)? (фото)	+	
4	Соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены?	+	
5	Состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи? (фото)	+	
6	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся, воспитанникам? (фото)	+	
7	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий?	+	
8	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
9	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? фото	+	
10	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> C)? фото	+	
11	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?	+	
12	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?	+	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
14	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		+

Комиссия в составе: 1.  /Якименко Е.А./ отв. по питанию

2.  Петтаев Р.А./ член род. контроля

3.  /Глухова А.В./член род. контроля