

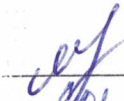
Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

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

« 25 » сентября 2025

№ 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 пищи)?	+	
3	Размещение 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?	+	
6	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	
7	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
8	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
9	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
10	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
12	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
13	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
15	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		+

Комиссия в составе: 1.  /ЯкименкоЕ.А./ отв. по питанию

2.  Малахова А.А./ член род. контроля

3.  Глухова А.В./член род. контроля