

Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Железнодорожненская СОШ им. Григоренко Б.Ф.»
(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 ⁰ C)? | + | |
| 12 | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)? | + | |
| 13 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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 совета Родительского контроля: 1.

1. Климова О.А.
2. Дроздова А.И.
3. Лаврова Е.О.
4. Мачуева Е.В.
5. Николаев И.И.