

# Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Кировская школа-гимназия №2»

(наименование общеобразовательной организации)

13.09  
Сентябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/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 пище)?	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 50-70°C)?	Да	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	Да	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	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

**Вывод:** Рационально оформленный интерьер столовой обеспечивает как сохранение здоровья детей, так и позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Все эти факторы способствуют эффективности учебно-воспитательного процесса.

**Члены школьного контроля за организацией и качеством питания:**

Лешкевич Е.В.

Аметова Г.А.

Мустафаева В.Р.

Крук И.В.