

**Чек-лист****Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»****МБОУ «Кировская школа-гимназия №2»**

(наименование общеобразовательной организации)

13.09  
Сентябрь, 2025

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Показатель качества/вопрос</b>  | <b>Да</b> | <b>Нет</b> |
|------------------|--|-----------|------------|
| 1                | Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?  | Да        |            |
| 2                | Размещение ли на информационных стендах информации о здоровом питании ( <i>и о вредной пище</i> )? | Да        |            |
| 3                | Размещение ли информация о правилах поведения за столом ( <i>в столовой</i> )?                     | 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?           | Да        |            |
| 12               | Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?          | Да        |            |
| 13               | Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?        | 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 О.Р.

Крук И.В.