

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала, столов, подача блюд»

2025г
 МБОУ Грининская школа
 (наименование общеобразовательной организации)

№	Показатель качества / вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
2	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
3	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
4	Индекс «съедаемости» - соотношение количества приготовленной пищи и отходов в общеобразовательных организациях завтрак <u>5,8</u> % обед <u>8,2</u> %		
5	Указать количество работников пищеблоков повара <u>1</u> чел., кух. работник <u>1</u> чел., - прошли курсы <u>1</u> чел. -не прошли курсы <u>0</u> чел. (причины отсутствия прохождения курсов, принимаемые меры)		
6	Энергетическая ценность: -школьного завтрака составляет не ниже 550-590 ккал (20 - 25% от суточной калорийности) -школьного обеда составляет не ниже 750-830 ккал (30 - 35% от суточной калорийности)	✓	
7	Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов	✓	
8	Ежедневное меню на дату проверки: фото (указать блюдо и выход) (прикрепить)		
	Завтрак: <u>Запеканка творожная 150г, сушеное молоко, кисломолочный напиток (ряженка), яблоки свежие</u>		
	Обед: <u>Салат из отварной свеклы, щи из свежей капусты, каша рассыпчатая пшеничная с овощами, рыба запеченная с морковью, компот из сушеных фруктов, хлеб пш., хлеб рж.</u>		
9	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	
10	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
11	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
12	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
13	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
14	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓

Члены родительского совета:

Михайлова О.Н.
Шурбаков С.Н.
Алимова Р.И.
Александров

Председатель школьного совета

(Ф.И.О. подпись)