

## Чек-лист

Тема: « Оценка блюд и соответствие нормам»

МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия

(наименование общеобразовательной организации)

Март, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет		
	- 12 и старше		
2	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?		
3	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
4	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)		
5	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?		
6	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?		
7	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		
8	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
9	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		
10	Есть ли контрольная порция?		

Члены совета: 1.

Григорьев А. В.

2. Зорякина О. Н.

3. Машаева-Степаненко И. А.