

Для 12+

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак			запеканка из творога	200	67,90	461	36	25	22
			молоко сгущенное	40	10,50	127	3	3	22
			фрукты свежие (яблоко)	100	15,33	47	0	0	10
	НАПИТОК		какао с молоком	200	11,60	150	5	4	25
	ХЛЕБ		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,84	71	2	0	15
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска		ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ(ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	11,82	14	1	0	3
	1 блюдо		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	16,44	148	3	5	24
	2 блюдо		бефстроганов	100	34,40	222	11	19	4
	гарнир		картофель, тушеный с луком	180	17,02	246	4	13	28
	сладкое		компот из смеси сухофруктов	200	3,39	39	0	0	10
	хлеб бел.		ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,06	142	5	0	30
	хлеб черн.		РЖАНОЙ	60	3,40	122	4	1	25

по опросам учащихся, завтрак нравится большинству детей.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества и качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Для мытья рук имеются 3 раковины, в наличии жидкое мыло и антисептик, обеззараживатель воздуха в рабочем состоянии. Электросушилки в количестве 3 штук в рабочем состоянии.
4. В обеденном зале столы накрывают для 1-4-х классов, 5-11 классы самообслуживание, график питания разработан в соответствии с требованиями СанПин, посадочных мест детям хватает.
5. В школьном буфете реализуется буфетная продукция.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Буфетчик соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителям провести беседы с родителями 5-11 классов о необходимости горячего питания для детей, провести анкетирование среди родителей учащихся с целью выявления проблемы низкого процента питающихся.

Оценочный лист прилагается.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:



(подпись)


(расшифровка)



(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)


(подпись)


(расшифровка)