

Ежедневное меню соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям  
Организация питания: - количество детей на питании : 1-4 классы 54, 5-11  
(льготная категория) —, самостоятельно покупают себе порции —  
- каждый классный руководитель, осуществляет / не осуществляет контроль за посещением столовой учащимися - питание среднего и старшего звена - индивидуальное, учащиеся самостоятельно покупают себе порции (количество порций) —, льготное (количество порций) —  
- дежурство по обеденному залу осуществляется \ не осуществляется: дежурный учитель и дежурные учащиеся  
- взрослые, и дети: обращают \ не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки —  
- в обеденном зале для каждого класса накрываются \ не накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает \ не хватает —. все  
классные руководители 相伴овождают \ не сопровождают свои классы 1, 2 классов.

• Контрольное взвешивание готовой продукции.

| № п\п | Наименование блюда            | Выход по ежедн . меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | салат с белокочанной капустой | $60 \times 5 = 300$ гр      | 295 гр                  | 0,5                           |
| 2     | пирог из пшеницы              | $180 \times 5 = 900$ гр     | 900 гр                  | —                             |
| 3     | хлеб пшеничного               | $40 \times 5 = 200$ гр      | 205 гр                  | 0,5                           |
| 4     | чай с сахаром                 | $180 \times 5 = 900$ гр     | 204 гр                  | 0,4                           |
| 5     | кондит. изделия из печенья    | $50 \times 5 = 250$ гр      | 252 гр                  | 0,2                           |

При контрольном взвешивании, члены комиссии отметили, что порции соответствуют \ не соответствуют возрастной потребности детей.

- Температура подачи блюда соответствует (не соответствует) требованиям к температуре блюда
- Накрытие столов начинается за 15 мин. до приёма пиши.
- График питания учащихся соблюдается \ не соблюдается
- Сервировка обеденных столов оставила положительное \ отрицательное впечатление, столы чисто вытерты да\нет; дети питаются с удовольствием да\нет; правильно пользуются столовыми приборами да\нет. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится да\нет,
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов ДА\НЕТ.

ВЫЯВЛЕНЫ ЗАМЕЧАНИЯ:

Замечаний нет