

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	да	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	да	
3	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	да	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	да	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	да	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	да	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	да	
8	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото завтрака, обеда, пищевых отходов)		
	Завтрак: 1-4 кл.: Каша пшеничная молочная - 250; Хлеб с маслом слив. - 40; Чай с сахаром - 180; Кисломолочный продукт - 95		
	5-11 кл.: Каша пшеничная мол. - 250; Хлеб с маслом и сыром - 50; Хлеб ржаной - 30; Чай с сахаром - 180; Кисломолочный продукт - 95		
	Обед: 1-4 кл.: Овощи - 60; Суп карт. с бобовыми - 200; Телятина по-строгановски - 100; Каша вязкая рисовая - 150; Хлеб пшеничный - 60; Хлеб ржаной - 30; Сок фруктовый - 200		
	5-6 кл.: Овощи - 100; Суп карт. с бобовыми - 250; Телятина по-строгановски - 120; Каша рисовая вязкая - 180; Хлеб пшеничный - 60; Хлеб ржаной - 40; Сок фруктовый - 200		
9	Имеется ли буфет в школьной столовой?	да	
10	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		нет
11	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	да	
12	Ассортимент буфетной продукции (прикрепить фото утвержденного ассортимента, фото буфетной продукции)		
13	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию, цены на буфетную продукцию не завышены?	да	нет
14	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?	да	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (не ниже 75°C)	да	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (не ниже 65°C)	да	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (не ниже 20°C)	да	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании? (прикрепить фото)	да	
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	

Члены родительского совета:

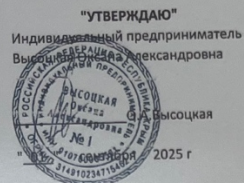
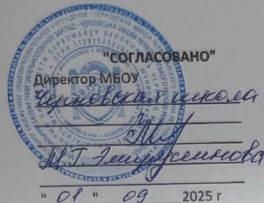
М.А. Маматова А.Т. Председатель школьного совета
 С.А. Сергеев
 Т.А. Тронова Н.А.

(Ф.И.О. подпись)





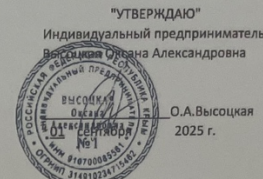
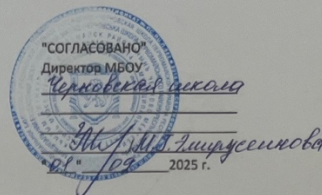




АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ
реализуемых горячих блюд и продуктов питания в столовой

НА 2025/2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

1. Холодные закуски:
овощи натуральные с растительным маслом - 2,3 наименования
овощи отварные с растительным маслом - 2,3 наименования
овощи соленные - 2,3 наименования
2. Первые блюда:
супы
борщи
3. Вторые блюда:
изделия из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели, тефтели)
натуральные мясные блюда - 1,2 наименования
блюда из птицы (отбивная, плов, гуляш, поджарка, куры отварные, котлета)
блюда из рыбы (рыба запеченная, котлета, биточки рыбные запеченные)
гарниры
блюда из творога
мучные блюда
4. Третьи блюда
5. Бутерброды
с сыром
6. Мучные кулинарные изделия:
пирожки печеные с различными наполнителями
булочки печеные с различными наполнителями
полоска сахарная
пирожное школьное
кекс с изюмом
пицца школьная
мясные изделия запеченные в тесте
7. Свежие фрукты и овощи
кекс с изюмом
7. Свежие фрукты и овощи



АССОРТИМЕНТНЫЙ МИНИМУМ БУФЕТНОЙ
ПРОДУКЦИИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
НА 2025 \2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Фрукты в ассортименте
Вода питьевая негазированная расфасованная до 500 мл
Компот в ассортименте
Напиток в ассортименте
Сок фруктовый до 500 мл
Сок овощной до 500 мл
Инстантные витаминизированные напитки до 500 мл

Чай
Какао - напиток
Кофейный напиток с сахаром
Кофейный напиток с сахаром и молоком

Хлебобулочные изделия в ассортименте до 100 г в потребительской упаковке
Мучные кондитерские изделия промышленного и собственного производства
в ассортименте в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кондитерские изделия сахарные, шоколад в ассортименте в потребительской упаковке



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



ИНФОРМАЦИЯ

**Мы довольны качеством
питания в начальной школе?
Нам это важно**







Телефон
горячей линии

8-800-200-34-11
номер бесплатный

Примеры повышения обучаемости в индустриальной обстановке:

- Улучшение условий в соответствии с требованиями стандарта.
- Улучшение материальной основы процесса под руководством учителя.
- Изменение содержания стандартных учебных заданий.
- Изменение методического сопровождения учебного процесса.
- Проведение, при необходимости, повторения не только с целью закрепления, но и с целью расширения знаний.
- Проведение повторения с целью расширения знаний, при этом расширяется количество и качество учебных заданий.
- Проведение повторения с целью расширения знаний, при этом расширяется количество и качество учебных заданий.
- Проведение повторения с целью расширения знаний, при этом расширяется количество и качество учебных заданий.

НАПРАВЛЕНИЯ:

- развитие и совершенствование навыков;
- развитие и совершенствование знаний;
- развитие и совершенствование умений;
- развитие и совершенствование навыков.

[illegible]