

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 8, 9, 10

От « 01 » декабря 2024 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенец	4
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	5
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	4
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	4
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	5
8	Отходы (количество)	3
9	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	5

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 4-5 баллов

Средний уровень (соответствует частично) – 2-3 балла

Низкий уровень (не соответствует) – 0-1 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Замечаний к качеству пищи нет. Визора префарески. Дети едят с аппетитом, остается лишнего супа

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<i>Землякова ОИ. - соц. педагог</i>	<i>[Подпись]</i>
2	<i>Давыдова Е.П. - родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
3	<i>Моконькова А. - обучающаяся юни.</i>	
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтаьон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «01» февраля 2023г.

число довольствующихся _____ / _____

МЕНЮ

№	Наименование блюда	Возраст 7-10 лет		Возраст 11-18 лет	
		Выход блюда (г)	стоимость блюда	Выход блюда (г)	стоимость блюда
завтрак					
1	Каша рисовая				
2	со слив маслом	200/10		200/10	
3	Чай с молоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	сыр твердый	15		15	
Итого:					
обед					
1	Маринад овощной				
2	со свеклой	80		100	
3	Суп картофельный	250/25		250/25	
4	с крупой и рыбой				
5	Каша перловая	150		200	
6	Биточки мясные	80		100	
7	Кисель	200		200	
8	Хлеб	50		50	
9					
Итого:					