

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 6, 7

От «01» апреля 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, полотенца	4
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	5
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	5
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	5
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	4
8	Отходы (количество)	0,7л
9	Наличие программы производственного контроля приготавливаемой 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

На вид дисков аппетитные. Термос много проварено, светлая светлая. Макароны не ели, термос проварено, хлеб светлый. Замерзший, нет. Дети едят с аппетитом, остается в отходы не много супа.

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Торжеская Ольга Владимировна - соуп. педагог	<i>[Подпись]</i>
2	Тимофеева Екатерина Александровна - родитель	<i>[Подпись]</i>
3		
4	Трофимовская Анна Александровна - родитель	<i>[Подпись]</i>

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ  
на «01» апреля 2024 г.

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 пшеничная				
2	со слив маслом	100/7		150/7	
3	сок натур	100		100	
4	Хлеб	50		50	
5	Кренчик	50		50	
Итого:					
обед					
1	Свежий кашиндор	50		100	
2	Кизы со сметаной	100/10		150/15	
3	Макароны отварные	100		100	
4	Тертые мясные	80		100	
5	Машинки апельсиновые	100		100	
6	Хлеб	50		50	
7					
8					
9					
Итого:					