

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 6, 7

От «06» марта 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	5
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	4
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)	4
8	Отходы (количество)	0,2л
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

*Примечательного поведения учащихся аппетита
Состояние светлой не заветренной. Ледяной
долого проверено. Рядом протухшего.
Колонка в меню сладкой. Дети едят с
аппетитом. Замерзшей нет.*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	<i>Жарикова Ольга Владимировна - соч. педагог</i>	<i>[Подпись]</i>
2	<i>Грибков Александр Николаевич - родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
3	<i>Трофимов Александр Владимирович - ученик 10 класса</i>	<i>[Подпись]</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «06» марта 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	Сырники из творога				
2	со соусом сметанным	180/20		200/20	
3	сок натур	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	масло сливочное	10		20	
Итого:					
обед					
1	Салат из свеклы	80		100	
2	Суп картофельный				
3	в крутой	200		250	
4	картофельное пюре	150		200	
5	Рыба тушеная				
6	с овощами	80		100	
7	Каша из с/р	200		200	
8	Хлеб	50		50	
9					
Итого:					