

## Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1, 2, 4  
 От « 6 » октября 2023 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4-5
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенец	4-5
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	4-5
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	4-5
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	4-5
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	4-5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	2-3
8	Отходы (количество)	0,1 н.
9	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	есть

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

---



---



---



---



---



---





---



---

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	Трокольева Ирина Владимировна - учитель.	
2	Трокольева Анастасия Ивановна - родитель.	
3		
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальов



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «06» октября 2023 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 манная				
2	со слив маслом	200/7		250/7	
3	Какао с молоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	себлako	100		100	
Итого:					
обед					
1	Венгет овощной			100	
2	Изы со сметаной			150/15	
3	Картофельные пюре			200	
4	Рыба тушеная			100	
5	Компот из фруктов				
6	Изы			200	
7	Хлеб			50	
8					
9					
Итого:					