

## Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 6.7От «06» декабря 2023 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	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)	4
8	Отходы (количество)	1ц
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

Видовая выкладка аппетитная. Овощи в салате нарезаны. Картофельные пюре однородное, рыба без костей, протушена. Дети едят с аппетитом. Ведется немного салата и супа. Запланирован прием пищи нет.

## Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	Люталова Ольга Ивановна - руководитель	<i>[Подпись]</i>
2	Плехова Екатерина Леонидовна - родитель	<i>[Подпись]</i>
3	Троханько Анна - соучастница Юки	
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «06» декабря 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	Вареники из				
2	творога со сметаной	200/20	:	200/20	
3	Сок натур	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	масло сливочное	10		20	
Итого:					
обед					
1	Салат из свеклы	50		100	
2	Суп картофельный			250	
3	в крутой	250			
4	Картофельное пюре	150		200	
5	Рыба тушеная	80		100	
6	Каша из гречихи	200		200	
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
Итого:					