

## Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 2,6От «09» сентября 2022 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)	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

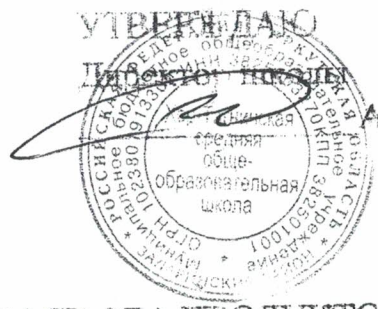
Замечаний к качеству приготовленной пищи нет. В самете кухни светится на заветренных. Термос и термос в виде профилактики. Аппетит у детей хороший. Некоторым оставляют лишнюю еду.

## Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	Логанович Ольга Ивановна - соучительница	Логан
2	Ледова Екатерина Александровна - учитель	Ледова
3	Трофимов Александрович - директор школы	Трофимов
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы



А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ  
на «08» сентября 2023 г.

число детей обучающихся /

МНЮ

№	Наименование блюда	Возраст 7-10 лет		Возраст 11-18 лет	
		Выход блюда (г)	стоимость блюда	Выход блюда (г)	стоимость блюда
Завтрак					
1	Каша ячневая				
2	со слив маслом	200/7		250/10	
3	Котлет с молоком	200		200	
4	Хлеб с сыром	50/10		50/20	
5	печенье	50		50	
Итого:					
Обед					
1	Салат из свежих				
2	огурцов и помидор			80	
3	Рассольник со				
4	сметаной			250/10	
5	Картофельное пюре			200	
6	Курица отварная			100	
7	Чай с сахаром			200	
8	Хлеб			50	
Итого:					