

Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1,3От « 08 » сентября 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, полотенца	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)	4-5
8	Отходы (количество)	нет
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

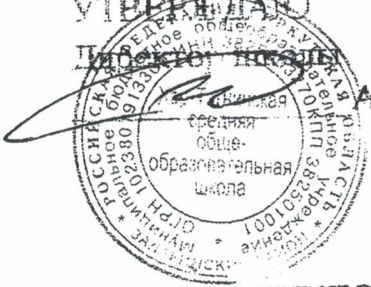
Замечаний нет

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<u>Локонько Ирина Владимировна учитель</u>	<u>[Подпись]</u>
2	<u>Кузьмина Татьяна Александровна родитель</u>	<u>[Подпись]</u>
3		
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы



А. В. Почтаљон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «08» сентября 2023

число до конца месяца _____ /

МЕНЮ

№	Наименование блюда	Возраст 7-10 лет		Возраст 11-18 лет	
		Выход блюда (г)	стоимость блюда	Выход блюда (г)	стоимость блюда
		Завтрак			
	Каша овсяная со слив маслом	200/7		250/10	
	Каша с яблоками	200		200	
	Хлеб с сыром печенье	50/10 50		50/20 50	
	Итого:				
		Обед			
	Салат из свежих огурцов и помидор			80	
	Рассольник со шметаной			250/10	
	Картофельное пюре			200	
	Курица отварная			100	
	Чай с сахаром			200	
	Хлеб			50	
	Итого:				
		Ужин			