

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 1, 2, 3, 5

От «09» сентября 2024 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	5
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенец	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 приготавливаемой 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 пищи нет.
Овощи свежие, протарани. Мясо проверенное,
мягкое, кешот в меру сладкий.*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	<i>Жукова Елена Владимировна - родительница</i>	<i>Жукова</i>
2	<i>Шуваева Екатерина Александровна - родительница</i>	<i>Шуваева</i>
3	<i>Трофимова Анна Владимировна - родительница</i>	<i>Трофимова</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «09» апреля 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	Запеканка из творога с яблоком				
2	Творог с яблоком	180/20		100/30	
3	Какао с яблоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	Яблоко	100		100	
Итого:					
обед					
1	Светлый супчик	50		100	
2	Вареное со сметаной	200/10		250/15	
3	Картофельное пюре	150		200	
4	Тунец из рыбы	80		100	
5	Компот из с/ф	200		200	
6	Хлеб	50		50	
7					
8					
9					
Итого:					