

Карта наблюдения за процессом питания

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

От «12» января 2024 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенец	5
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	4
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	4
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	5
6	Соответствие всех порций норме выхода блюд, наличие меню	5
7	Аппетит детей (порция съедается полностью с желанием)	4
8	Отходы (количество)	1,24
9	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	5

Критерии оценки:

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

Блюда приготовлены качественно. Макароны и супы сварены, курица проверена, каша сварена отдельно, хлеб свежий. Заменяется к качеству посуды нет.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	Летягина Ольга Ивановна - су. педагог	<i>[Подпись]</i>
2	Тимова Екатерина Александровна - родитель	<i>[Подпись]</i>
3	Тимонова Анна Сергеевна - бухгалтер	
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «14» января 2023 г.

число довольствующихся 1

МЕНЮ

№	Наименование блюда	Возраст 7-10 лет		Возраст 11-18 лет	
		Выход блюда (г)	стоимость блюда	Выход блюда (г)	стоимость блюда
завтрак					
1	Мilk натуральный				
2	со слив маслом	200/10		250/10	
3	Чай с сахаром	100		200	
4	Хлеб с маслом	50/10		50/10	
5	сыр твердый	15		15	
Итого:					
обед					
1	Икра свекольная	80		100	
2	Суп овощной	250/30		250/30	
3	Макаронны отварные	180		200	
4	Курица отварная	80		100	
5	Каша из свинки			200	
6	Хлеб ленок	200			
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
Итого:					