

Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1, 2, 4
 От « 13 » октября 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, 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)	4-5
8	Отходы (количество)	0.
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

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	Трокопьева Ирина Владимировна - учитель	
2	Кузьматкина Наталья Петровна - родитель	
3		
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «13» октября 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	Каша "Фружба"				
2	со слив маслом	200/7	22,8	250/7	24,6
3	Корейский маньтук	200	15,0	200	15,0
4	Хлеб с маслом	50/10	14,0	50/20	30,5
5	сыр твердый	20	18,2	50	18,5
Итого:					
обед					
1	Салат из свежих овощей				
2	паштет	80	24,0	100	28,0
3	Суп картофельный				
4	с вермишелью	200	10,4	250	12,2
5	Картофельное пюре	150	10,0	200	16,0
6	Тунец из консервов	80	32,0	100	36,0
7	Чай с сахаром	200	6,0	200	6,0
8	Хлеб	50	3,7	50	3,5
9					
Итого:					