

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 6,7

От «13» декабря 2022 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	4
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)	4
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	3
8	Отходы (количество)	1и
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. Наблюдения

Замечаний к качеству пищи нет
 Овощи в супе протерты. Рис рассыпчатый
 Рыба без костей, протушено. Компот
 свежий, в меру сладкий. Некоторые дети
 с удовольствием едят рыбу

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	Зеромская Ольга Ивановна - соуч. педагог	О.И.
2	Бедова Екатерина Александровна - родитель	Е.А.
3	Александрова Анна Александровна - соуч. педагог	А.А.
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

_____ А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «15» декабря 2023 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	Каша "Геркулес"				
2	со слив маслом	200/10		250/10	
3	Копченый напиток	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	печенье	50		50	
Итого:					
обед					
1	Светлый напиток	80		100	
2	Суп гороховый	250/30		250/30	
3	Рис отварной	150		200	
4	Рыба тушеная	80/20		100/20	
5	Каша из овсян				
6	Дрожжи	200		200	
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
Итого:					