

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 1, 2, 3, 5  
 От «14» марта 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	4
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	5
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	5
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

*Замечания к качеству пищи нет, блюда  
 приятны. Некоторым детям не едят  
 еду*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<i>Ложкина Елена Ивановна - зав. школой</i>	<i>[Подпись]</i>
2	<i>Лисова Екатерина Александровна - родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
3	<i>Жуковская Анна Александровна - родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «14» марта 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	Каша рисовая				
2	Юлинь масло	200/7		250/7	
3	Чай с молоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	Сыр твердый	20		30	
Итого:					
обед					
1	Маршак овсяной				
2	со свеклой	80		100	
3	Чай с консервой	200		250	
4	Каша перловая	150		200	
5	Биточки мясные	80		100	
6	Кисель	200		200	
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
Итого:					