

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 6, 7

От «16» декабря 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, полотенца	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)	с.г.д.
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. Наблюдение

Вид блюд аппетитный, масса приготовлена качественно. Аппетит у детей хороший остается небольшим.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	<i>Литвинова Ольга Владимировна - сест. педагог</i>	<i>Лит</i>
2	<i>Медведева Екатерина Леонидовна - родитель</i>	<i>Мед</i>
3	<i>Александрова Анастасия Феликсовна - родитель</i>	<i>Алек</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «16» февраля 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	Суп молочный				
2	со слив маслом	100/7		150/7	
3	Каша с молоком	100		100	
4	Хлеб	50		50	
5	Яблоко	100		100	
Итого:					
обед					
1	Светлый суп	50		100	
2	Рассольник со сметаной	200/10		250/15	
3	Картофель тушенный	100		100	
4	Курица отварная	80		100	
5	Сок натуральный	100		100	
6	Хлеб	50		50	
7					
8					
9					
Итого:					