

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 8, 9, 10

От «19» января 2024 года

№	Наблюдаемые 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	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	4
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	4
8	Отходы (количество)	0,7н
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. Наблюдаемые

Выходя при изготовлении кашежеле, в меру едим. Рассольник имеет оптимальный вид, картофель с куринной петрушкой. Хлеб светлый. Сок в меру сладкий, не комочный. Замечаний к кашежелем и естественного одержимого зерна нет

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	Полтавская Ольга Ивановна - зам. педагога	<i>[Подпись]</i>
2	Шейда Екатерина Леонидовна - педагог	<i>[Подпись]</i>
3	Трофимов Александр Александрович - педагог	
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «19» января 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	Выпект натуральной				
2	со слив маслом	180/40		200/40	
3	Какао с молоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	бюйгурт	20		200	
Итого:					
обед					
1	Витий оуфель	80		100	
2	Вассоных со				
3	штаной	250/25		250/25	
4	картофель тушенный	150		200	
5	курица тушенная	80		100	
6	сок грушевый	200		200	
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
Итого:					