

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 9, 10

От « 19 » марта 2024 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4
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)	5
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	4
8	Отходы (количество)	1,2л
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

*Замечаю к качеству пищи нет.
В отходы ушло не много маринада и супа.*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<i>Литвинова Елена Ивановна - соуч. педагог</i>	<i>Литв</i>
2	<i>Корова Екатерина Александровна - родитель</i>	<i>Корова</i>
3	<i>Спиренко Анна Сергеевна - ученица 10 кл</i>	<i>Спиренко</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «19» 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 овсяная				
2	со слив маслом	100/7		150/7	
3	Чай с молоком	100		100	
4	Хлеб	50		50	
5	яблоко	100		100	
Итого:					
обед					
1	Маринованная свекла				
2	с томатами	80		100	
3	Свекольник со сметаной	100/10		150/15	
5	Каша гречневая	150		180	
6	Котлета куриная	80		180	
7	Компот из фруктов	100		100	
8	Хлеб	50		50	
9					
Итого:					