

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 1, 2, 3, 5

От «20» октября 2023 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	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 кг
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

*Замечаний к качеству пищи нет. Дети едят с аппетитом. Работает посудомоечная машина.*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	Жоганова Ольга Ивановна - соучительница	<i>О.И.</i>
2	Жидков Евгений Александрович - родитель	<i>Е.А.</i>
3	Трофимов Александрович - представитель школы	<i>А.Т.</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ  
на «10» октября 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
<b>завтрак</b>					
1	Каша овсяная				
2	со слив маслом	200/7	24,8	250/7	29,2
3	Чай с сахаром	200	6,0	200	6,0
4	Хлеб с маслом	50/10	14,2	50/20	30,4
5	сыр твердый	20	12,2	30	18,3
<b>Итого:</b>					
<b>обед</b>					
1	Свежий суп	80	18,0	100	21,0
2	Рассольник со				
3	шметаной	200/10	16,4	250/15	23,1
4	Картофель тушеный				
5	с грибами	200	39,0	250	42,0
6	Чай с сахаром	200	6,0	200	6,0
7	Хлеб	50	3,4	50	3,4
8					
9					
<b>Итого:</b>					