

Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1, 2, 4От «20» октября 2023 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4-5
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенце	4-5
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	4-5
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	4-5
5	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	4-5
6	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	4-5
7	Аппетит детей (порции съедаются полностью с желанием)	4-5
8	Отходы (количество)	0л.
9	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	есть

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

Дети питаются с удовольствиемАппетит хороший, отходов нет

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<u>Брокольева Ирина Владимировна - учитель.</u>	<u>[Подпись]</u>
2	<u>Куни Татьяна Петровна - родитель.</u>	<u>[Подпись]</u>
3		
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтаљон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «20» октября 2023 г.

число довольствующихся 1

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	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	18,5
Итого:					
обед					
1	Светлый 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 куринной	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					
Итого:					