

Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1,3От «21» сентября 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, полотенца	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)	нет
9	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	есть

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 4-5 баллов

Средний уровень (соответствует частично) – 2-3 балла


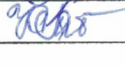
Низкий уровень (не соответствует) – 0-1 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

замечаний нет.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	<u>Фроконова Ирина Владимировна ученица.</u>	
2	<u>Кушн Матвея Петровича родители</u>	
3		
4		



А. В. Почтаьон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
на «1» сентября 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	Каша рисовая				
2	соевый соус	200/4		250/4	
3	Какао с молоком	100		100	
4	Хлеб	50		50	
5	сыр твердый	10		30	
Итого: кондитерские изделия		50		50	
обед					
1	Салат из свеклы			100	
2	Уха с консервы			250	
3	Каша перловая			100	
4	Виточки мясные			80	
5	Кисель			100	
6	Хлеб			50	
7					
8					
9					
Итого:					