

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 4, 2, 3, 5От «22» декабря 202_года

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

Внимательно виден дисбаланс в употреблении пищи.
 Масса порций, масса мякоти, хлеб едят.
 Аппетит у ребят хороший. Отсутствует
 лишнего едят.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подписи
1	Александров Иван Иванович - с.п. педагог	Александров
2	Александров Екатерина Александровна - родитель	Александров
3	Александров Александр Александрович - родитель	Александров
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «22» февраль 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 "Дружба"				
2	со слив маслом	200/4		250/4	
3	Корейский нахиток	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	сыр твердый	20		30	
Итого:					
обед					
1	Ветчинный нахиток	50		100	
2	Суп с вермишелью	200		250	
3	Каша пшеничная	150		200	
4	Тунец из говяд.	80		100	
5	Сок натуральный	200		200	
6	Хлеб	50		50	
7					
8					
9					
Итого:					