

Карта наблюдения за процессом питания

Среднепихтинская НОШ классы 1,3От «26» 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, полотенец	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>Гривоньева Ирина Владимировна учитель</u>	
2	<u>Сунд, Татьяна Петровна родитель</u>	
3		
4		



А. В. Почтальон

ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДОВ НА ОБУДСТВО
 на «26» сентября 2023 г.

число детей обучающихся /

МНН

№	Наименование блюда	Возраст 7-10 лет		Возраст 11-18 лет	
		Выход блюда (г)	стоимость блюда	Выход блюда (г)	стоимость блюда
		2023 г.			
1	Каша гречневая				
2	сосис в масле	200/7		250/7	
3	Чай с молоком	200		200	
4	Хлеб	50		50	
5	консереты	50		50	
Итого:					
		2023 г.			
1	Веночник со сметаной			250/15	
2	Каша гречневая			180	
3	Котлета куриная			80	
4	Чай с сахаром			200	
5	Хлеб			50	
6	нашидоры светлые			50	
Итого:					