

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ Хор-Тагнинская СОШ классы 8, 9, 10.

От «28» декабря 2022 года

№	Наблюдение за приемом пищи	Оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды, наличие бактерицидных ламп	4
2	Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие мыла, полотенец	5
3	Наличие санитарной одежды у работников кухни, наличие масок, перчаток	5
4	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	5
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)	0,3л
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

*Замечание: при изготовлении напитков  
дети едят с аппетитом.  
Замечаний нет.*

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись
1	<i>Лазарева Ольга Ивановна - директор</i>	<i>Лазарева</i>
2	<i>Медведева Екатерина Михайловна - завхоз</i>	<i>Медведева</i>
3	<i>Александрова Анна Николаевна - учитель</i>	<i>Александрова</i>
4		

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

А. В. Почтальон



ДНЕВНАЯ ВЕДОМОСТЬ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

на «28» февраля 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
<b>завтрак</b>					
1	Каша "Геркулес"				
2	со слив ирисами	100/7		150/7	
3	Корейский салат	100		100	
4	Хлеб	50		50	
5	печенье	50		50	
<b>Итого:</b>					
<b>обед</b>					
1	Светлый салат	50		100	
2	Суп гороховый	100		150	
3	Рис отварной	150		100	
4	Рыба тушеная				
5	в сметане	80/10		100/10	
6	Компот из фруктов	100		100	
7	Хлеб	50		50	
8					
9					
<b>Итого:</b>					