

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

ШКОЛ "Ирпейская СОШ"

(учебное заведение)

От « 15 » « 11 » 2024 года

1. Рацион питания

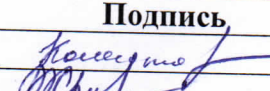
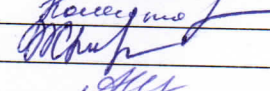
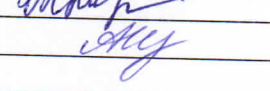
Наименование блюда	1- 4 класс		5 - 11 класс	
	Вес порции	Стоимость блюда	Вес порции	Стоимость блюда
1. Вассольник Ленинградский с мясом говядины и/ли сметаной	250		250	
2. Салат из свежих огурцов.	60		100	
3. Картофельное пюре с маслом сливочным	180		180	
4. Рыба тушеная в сметанном соусе.	110		120	
5. Мандарин.	50		40	
6. Сок фруктовый (яблочный)	142,85		184,81	
7. Хлеб ржаной, пшеничный	35,71 / 35,71		45,45 / 45,45	
ИТОГО стоимость:		102		118.

2. Наблюдение (аппетит детей, отходы) У детей аппетит хороший. Отходов почти нет.

3. Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая и др.) по мнению детей Блюда в меру соленые хлеб светлый, молоко сок сладкий.

Выявленные замечания и рекомендации: _____

Состав группы общественного контроля:

№	ФИО	Подпись
1	член уч. комитета Колесников А.А.	
2	член уч. комитета Некрасова Ж.А.	
3	соч. педагог Квасова Т.И.	
4		

1. Рассольник Ленинградский с мясом говядины и/р и сметаной.
Рыбный вид - обложка нарезана кубиками, сокращены порции нарезки. Цвет бульона прозрачный, крупа светлосерая (сокращены порции), на поверхности бульона блистает жир светлосветлый. Количество - крупа и овощи меньше, супа плотнее, кружится.
2. Салат из свежих огурцов.
Салат выложен горкой в салатнике. Вкус и запах приятные, аромат свежих огурцов.
3. Картофельное пюре с сливочным маслом.
Готовый картофель в крапчатом виде заправлен сливочным маслом. Цвет белый без темных точек и сливочного воднистого оттенка. Количество - сметана, помидоры, однородная, без комочков картофельного пюре.
4. Раба тушенная в сметанном соусе.
Вкус и запах свойственные тушеной рабе данного вида, вкус в меру соленый. Количество - сметана, соус.
5. Мандарины
Фрукты целые, чистые, свежие без химии, сильного аромата.
6. Соус фруктовый (яблочный)
Количество - кислинки, цвет, вкус и запах соответствует данному виду сорта сока.
7. Хлеб пшеничный, ржаной
Порции нарезки сокращены. Цвет, вкус и запах светлого хлеба.

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в
общеобразовательной организации
МКОУ «Иргейская СОШ»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

От «15» « 11 » 2024 года

Показатели	Соответствует	Не соответствует
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	+	
Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеспеченности столовой посудой, мебелью, работу бактерицидных ламп	+	
Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие кожных антисептиков, полотенец	+	
Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	+	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+	

Замечания не выявлено

Рекомендации