

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

МКОУ "Амурская семья"

(учебное заведение)

От « 21 марта » 2025 года

1. Рацион питания

Наименование блюда	1- 4 класс		5-11 класс	
	Вес порции	Стоимость блюда	Вес порции	Стоимость блюда
1. Салат витаминный	60		100	
2. Суп мясной	250		250	
3. Макароны отварные со сливочн. маслом	180		180	
4. Котлета из мяса говядины п/ф.	100		100	
5. Кисель из повидла	200		200	
6. Хлеб пшеничный.	80,5		112	
ИТОГО стоимость:				

2. Наблюдение (аппетит детей, отходы)

У детей аппетит хороший. Отходов почти нет.

3. Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая и др.) по мнению детей

Очень вкусно! - по словам детей.Выявленные замечания и рекомендации: нет

Состав группы общественного контроля:

№	ФИО	Подпись
1	Председатель ком. Буракста Н.С.	<i>Буракста</i>
2	Вед. педагог Якушева Н.Н.	<i>Якушева</i>
3	Член ред. ком. Вейткова А.В.	<i>Вейткова</i>
4	Член ред. ком. Соснина Я.В.	<i>Соснина</i>

1. Салат витаминный.

Нарезка овощей аккуратная, овощи сохранили форму нарезки. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкие, свойственные входящим в салат продуктам.

2. Саленка мясная.

Вкус в меру соленый, аромат продуктов входящих в состав. Кусочки мясных продуктов сохранили форму.

3. Макароны отварные со сливочным маслом.

Макароны сохранили форму, увеличились в объеме в 3 раза. Корешки отделяются друг от друга.

4. Котлета из мяса говядины п/ф.

Поверхность без трещин покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция сочная пышная, запах мяса, без отдельных кусочков мяса и хлеба.

5. Кисель из повидла.

Вкус и аромат кисло-сладкие, свойственные виду повидла. Консистенция густая, однородная. Без комочков заварившегося крахмала.

6. Хлеб пшеничный.

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах свежего хлеба. Пшеничный, пропечен.

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

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

От 21 марта 2025 года

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

Замечания отсутствуют

Рекомендации
