

КАРТА НАБЛЮДЕНИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

МКОУ «Амгдурская СОШ»

(учебное заведение)

От « 19 мая » 2025 года

1. Рацион питания

Наименование блюда	1- 4 класс		5-11 класс	
	Вес порции	Стоимость блюда	Вес порции	Стоимость блюда
1. Бутерброд с сыром	60		90	
2. Фарш с картошкой с консервой				
3. Говядина тушеная	250		250	
4. Яблоко из говядины	200		200	
5. Чай с сахаром	200		200	
6. Хлеб пшеничный	46		62	
7. Яблоко	164		164	
ИТОГО стоимость:				

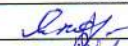
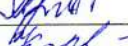
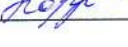
2. Наблюдение (аппетит детей, отходы)

У детей аппетит хороший. Ели с удовольствием.

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	соц. педагог Ивлева Н.Н.	
2	член ред. ком. Радкова А.В.	
3	член ред. ком. Вайткова А.В.	
4	член ред. ком. Короненкова О.В.	

1. Бутерброд с сыром.

Бутерброды аккуратно оформлены, вкус и запах соответствуют виду использованных продуктов.

2. Фарш с картофелем с консервой "Говядина тушеная".

На поверхности блистки жира бледно-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам.

3. Флов из говядины.

Мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый. Цвет мяса серый, риса - белый. Флов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса.

4. Чай с сахаром.

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Сладковатый привкус. Прозрачен. Цвет коричневого.

5. Хлеб пшеничный.

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

6. Яблоко

Фрукт целое, чистое, спелое, без гнили.

Консистенция сочная, сладкая, ароматная.

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

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

От 19 мая 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, полотенец	+	
Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	+	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+	

Замечания отсутствуют

Рекомендации _____
