

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 26 » сентября 2025 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оценка
1	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	5
2	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды);	5
3	Культура подачи блюд (внешний вид блюда);	4
4	Соответствии веса порций, нормы выхода блюд;	5
5	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием);	4
6	Отходы (количество);	4
7	Деятельность педагога во время приема пищи, мотивация детей к приему пищи	
Снятие пробы		
1	Вкусовые качества (солёная, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	5
2	Органолептические качества (на вид: цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.)	4

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 4-5 баллов;

Средний уровень (соответствует частично) – 2-3 балла;

Низкий уровень (не соответствует) – 0-1 балл.

Выявленные замечания и рекомендации:

1. Наблюдение

На столах в обеденном зале имеются салфетки, лопатки, тарелки с хлебом. Столы чистые. Работники пищеблока в форме и сменной обуви. На столах накрываются скатерти, оставшиеся участники рассаживаются по своим местам. Меню в наличии. После еды скатерти, салфетки, тарелки, лопатки убираются, при приеме пищи дети мотивированы к приему пищи. Работники пищеблока с аппетитом отдают меню. Перед приемом пищи все участники выливают руки.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии пробы выявлено, что приготовленные блюда (первая, вторая) соответствуют норме, в меру соленые, consistency мягкая, без посторонних добавок.

и привычек. Главная задача с аппетитом

Оргонолептические качества на все время соответствуют
нормам приготовления: быстрое приготовление
запеканки; однородная консистенция; количество
калорий, легко приготовление количества.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Трофимов А.А.	Тр
2	Карпова Е.В.	Карп
3	Тимова В.В.	Тим
4	Петрова Ю.И.	Петрова
5	Белых И.З.	Белых