

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 26 » марта 20 26 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оцен
1	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	5
2	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды);	4
3	Культура подачи блюд (внешний вид блюда);	5
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.)	5

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 обеденной зале имеются салфетки, ложки, тарелки с хлебом. Столы чистые. Работники пищеблока в форме именной обуви. На стол накрывают скатерти, оставшиеся салфетки рассылаются по своим местам. Дети в наличии тарелки без скатерти. Качество приготовления блюд при приеме пищи детям, мотивируют к приему пищи. Дети не имеют аппетита, отходы не много. При приеме пищи все дети внимательно слушают.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии пробы выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе) соответствуют норме: в меру соленое, не имеет лишней жирности.

и привычек. Пациенту рекомендуется
аппетит.

Оргонолептические качества на вы беге
соответствуют норме при подготовке:
бу потерянных данных, охороняет
консистенцию, которая нежная, эластичная
приготовления, качества.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Шуц И. А.	Шуц /
2	Гитерина И. А.	Г
3	Гитрова Ю. 2.	Г
4	Карпова С. Д.	Карпова
5	Григорьева А. А.	Г