

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 20 » сентября 20 26 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);	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	5
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 столовой уже имеются салфетки, ложки, тарелки с хлебом. Столы чистые. Работники пищеблока в форме и специальной обуви. На столах устанавливают салфетки, остальные предметы раскладывают по своим местам. Меню в наличии. Подача блюд через классные руководители присутствуют при приеме пищи детьми, мотивируют к приему пищи. Дети едят с аппетитом, отходов немного. Терм. прием пищи без замечаний. Вним. руки.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии проб выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе) соответствуют норме. Вкус солёное, мясное мягкое без посторонних запахов.

и привкусов.

Органолептические качества ка бул бляца
соответствуют норме приготовления.
Бд потеренных запахов, однородной
консистенции, мягкой, нежной структура
приготовленной качественно

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Белок И.З.	Бел-
2	Карпова Э.Д.	Карп-
3	Трошкова А.А.	Тр
4	Титарева И.А.	Т
5	Петрова Ю.З.	Пет