

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 12 » сентября 20 25 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оценк
1	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	4
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;	4
5	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием);	5
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.)	4
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. Вода чистая. Работники пищеблока в форме и сменной обуви. На столах накрываются закрывающиеся, отдельные крышечки рассаживаются по своим местам. Меню в наличии. Хлеба булочки. Классные руководители присутствуют при приеме пищи, имеют мотивацию к приему пищи. Классные участвуют с аппетитом, отходов пищевого хлеба тарелки после приема пищи все классные выносили.

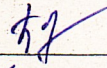
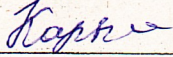
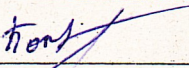
2. Снятие пробы:

ВКУСОВЫЕ качества: при снятии пробы выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе) соответствуют нормам: в пищу солёное, нежное, без посторонних запахов.

и привкусов. Запах и вкус соответствуют.

Органолептические качества На вид белая соответствующая
норме консистенция: без посторонних
вкраплений, однородной консистенции, комков
нет, все приготовлено качественно

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Белт Н.З.	
2	Александрова А.А.	
3	Капкова Е.В.	
4	Капова В.В.	
5	Капова И.И.	