

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 14 » ноября 20 25 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оценк
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);	5
6	Отходы (количество);	4
7	Деятельность педагога во время приема пищи, мотивация детей к приему пищи	5
Снятие пробы		
1	Вкусовые качества (соленая, 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 буфетной комнате имеются салфетки, ложки, тарелки с хлебом. Столы чистые. Работники пищеблока в форме и сменной обуви. На столах накрывают скатерть, столовые приборы раскладывают по своим местам. Делают наливку. Подача блюд. Качество приготовления присутствует при приеме пищи, дети мотивированы к приему пищи. Работники пищеблока с аппетитом, отходов не много. Перед приемом пищи все работники вымыли руки.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии проб выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе, соответствующее первому и второму курсу) имеют вкус, без посторонних запахов.

и привкулов. Пациенты испытывают
аппетит.

Оргонолептические качества на вы бонус.
соответствием нормам приготовления,
бд посторонних запахов, однородности
консистенции, цвета, запаха, при
приготовлении качественно.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Ильин Н.А.	Ильин
2	Филиппов Н.З.	Филиппов
3	Френкель А.А.	Фр
4	Карпова З.Ф.	Карпова
5	Титов И.А.	Титов