

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 16 » апреля 20 20 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оцен
1	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	
2	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды);	
3	Культура подачи блюд (внешний вид блюда);	5
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		Оцен
1	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	
2	Органолептические качества (на вид: цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.)	4
		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, скатерть, тарелки с хлебом. Столы чистые. Работники пищеблока в форме и сменной обуви. На столах накрываются скатерти, остаются тарелки, расставлены по своим местам. Миска в конце без снов. Маленькие привозят присутствуют при приеме пищи. Мотивируют к приему пищи. Работники пищеблока с аппетитом отдают пищу. При приеме пищи все работники пищеблока.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии пробы выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе) соответствуют нормам: в пищу съедено, миска броска, сд. посторонних веществ.

и прививок. Граждане изучают с
аппетитом.

Оргонолептические качества кабул бонора
соответствуют нормам принабавления,
бу посторонних рапаров, одпоронно
поиниженции; поиниженция, поиниженция, поиниженция
принабавления поиниженция

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Иванов И. А.	И.И.Иванов
2	Смирнова И. А.	И.И.Иванов
3	Белая И. З.	И.И.Иванов
4	Карпова С. Д.	И.И.Иванов
5	Краснобова А. А.	И.И.Иванов