

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 12 » декабря 20 24 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);	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 обеденной зале имеются салфетки, ложки, тарелки с хлебом. Столы чистые, работницы мыют руки в форме и чистой обуви. На столах покрывалами застелены оставшиеся расставленные баночки по своим местам.
Наличие БУ столов. Массовые мероприятия присутствуют при приеме пищи детьми. Дети едят с аппетитом.

2. Снятие пробы:

вкусовые качества: при снятии пробы выявлено что приготовленные блюда (первое второе) соответствует норме, в меру соленое, каша без посторонних привкусов

Органолептические свойства сыра поперечным
срезом и запаха

Органолептические качества на сыре белого сорта -
"Свист" ирландский приготовленный: сы
поперечным срезом, однородной
консистенции, сыр приготовлен
качественно. Макароны приготовлены
качественно.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Карпова Э.Ф.	Карпов
2	Трошилова А.А.	ТТ
3	Телева В.В.	ТТ
4	Белов Н.З.	ББ
5	Итерина И.А.	ИИ