

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 15 » ноября 2024 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	Соответствию 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 (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 беднейшем зале имеются салфетки, ложки, тарелки с хлебом. Стол чистый. Работники пищеблока в форме и чистой обуви. На стол направляют дежурные, ставят расписываются по своим местам. Меню в наличии. Подача б/г каш. Классные руководители присутствуют при приеме пищи, мотивируют к приему пищи. Классные участвуют с аппетитом, отходов немного. После приема пищи все группы вымыты.

2. Снятие пробы:

Вкусовые качества: при снятии проб выявлено что приготовление блюда (первое второе) соответствует нормам, в меру соленое, мясной легкий б/г растеренный картофель

и привязав. Научно известно
анкетой.

Оргоноптические качества на ву глаза
соответствуют норме ориентации:
бу песторонних раков, фрезной
консистенции: тверде, перной, и аналога
применения: качественно.

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Карпова Евгения Денисовна	Карпова
2	Трапезникова Анна Александровна	ТТ
3	Белая Наталья Зубаровна	ТТ
4	Копова Виктория Викторовна	ТТ
5	Титерева Ирина Александровна	ТТ