

Карта наблюдений за процессом питания
 МБОУ Могоеновская СОШ
 от « 16 » октябре 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);	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		
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, лопатки, тарелки с хлебом. Стол чистый. Работники пищеблока в форме и чистой обуви. На стол выкладываются салфетки, остаются тарелки рассортированы по своим местам. Меню в наличии. Пеллукс БУ следит за работой руководителей пищеблока. Мотивируют к приему пищи. Работники изучают с аппетитом отходы по мере прихода пищи. Все работники в чистых руках.

2. Снятие пробы:

вкусные качества: при снятии проб выявлено, что приготовленные блюда (первое, второе) соответствуют норме, в меру соленое, соевые макароны.

бу патеронни жамакы.

Оргонолептические качества на бу сыякка соответс-
твен нормам прилагавшим

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Карлова Э. Ф.	Карлова
2	Трапезникова А. А.	ТТ
3	Белая И. З.	Белая
4	Тимова В. В.	ТТ
5	Тимова Ю. З.	ТТ