

Карта наблюдений за процессом питания
МБОУ Могоеновская СОШ
от « 27 » сентября 2024 г.

Наблюдение за приемом пищи.		Оценка
1	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	4
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);	4
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. Стол чистый. Работники пищеблока в асфальте и резиновой обуви. На столах комплектуются салфетки, оставшиеся уащисе рассылаивают-ся по своим местам. Меню в наличии. Фасца б/у столов. Массовые руководители присутствуют при приеме пищи. Дети мотивируют к приему пищи. Дети едят с аппетитом, отходов немного. Перед приемом пищи все уащисе вымыты руки.

2. Снятие пробы:

вкусовые качества: при снятии пробы все блюда (первое, второе) соответствуют нормам, в меру соленое, нежирное, б/у посторонних запахов.

Исцеление измучен с аппетитом

Органолептические качества на без блеса
соответствует нормам, блу
посторонних запахов; однородной
консистенции; цвета и запаха
применяется исключительно

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись.
1	Колосова Аннина Васильевна	Колосова
2	Броссенко Светлана Викторовна	Броссенко
3	Мус Надежда Александровна	Мус
4	Титрина Ирина Анатольевна	Титрина
5	Петрова Ольга Геннадьевна	Петрова