

Карта наблюдения

«Организация питания в ДОУ»

(Оценка по 5 бальной шкале)

№	Вопросы для изучения	Гр.№ 2	Гр.№ 3	Примечание
1	Гигиеническая обстановка: - санитарное состояние; - размещение мебели; - выполнение режима питания			
		5	5	
		5	5	
		5	5	
2	Сервировка стола: - учет требований сервировки стола и возраста детей; - эстетика сервировки; - оценка деятельности дежурных	5	5	
		5	5	
		-	5	Назначать дежурных.
3	Качество используемой столовой посуды: - сколы и трещины (да/нет); - соответствие по количеству воспитанников	5	5	
		5	5	
4	Выполнение натуральных норм питания (100%+/- 5 %)			
5	Информационная открытость д/родителей: - наличие меню в группах; - наличие информации на сайте ОУ	5	5	
		5	5	
6	Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (1 блюдо).	Жаркое - 5. Очень хорошо приготовлено мясо. Салат - 5		

Подписи комиссии:

1. Сафонова Елена Сергеевна

2. Борисовских Н.Т.

Карта наблюдения «Организация питания в ДОУ» (Оценка по 5 бальной шкале)

№	Вопросы для изучения	Гр.№ 2	Гр.№ 3	Примечание
1	Гигиеническая обстановка: - санитарное состояние; - размещение мебели; - выполнение режима питания	5	5	
		5	5	
		5	5	
2	Сервировка стола: - учет требований сервировки стола и возраста детей; - эстетика сервировки; - оценка деятельности дежурных	5	5	в гр. №3 столовые накрывают по расписанию. некоторые дети
		5	5	
		—	5	некоторые дежурные не полностью накрыли столы
3	Качество используемой столовой посуды: - сколы и трещины (да/нет); - соответствие по количеству воспитанников	5	5	замечаний к сервировке нет
		5	5	
4	Выполнение натуральных норм питания (100%+/- 5 %)	5	5	корректирует учет
5	Информационная открытость д/родителей: - наличие меню в группах; - наличие информации на сайте ОУ	5	5	
		5	5	
6	Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (1 блюдо).	Блюдо соответствует норме, Блюдо вкусное, мясо хорошо проварено, мягкое.		

Подписи комиссии:

1. Иванова Ольга / 

2. Борисовская Н.Т. / 