

Приложение № 3
К приказу Управления образования
администрации Ангарского городского округа
от 15.01.2021 № 18

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 20» дата 10.02.2021г

<i>I</i>	<i>Наблюдение</i>	<i>Оценка</i>
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, степ. пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой	2
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. график проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
4.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
6.	Соответствие ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному территориальным отделом Роспотребнадзора.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты, доброжелательность, пр.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
<i>II.</i>	<i>Снятие пробы</i>	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	2

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) - 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) - 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Этикеткой в ходе работы
столовой не обнаружено

1. Снятие пробы

Вкусовые качества в корнях

Органолептические
качества в корнях

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Керн И. В.	
2	Тетуря А. В.	
3	Зайцева И. В.	