

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся
МБОУ/МАОУ « » дата 09.07.2018 время 10⁰⁰
Наименование приема пищи: завтрак/обед

№	Наименование	Оценка
1.	Санитарно – гигиеническое состояние: рекреаций, туалетных комнат, учебных кабинетов	2
2.	Эстетическое состояние столовой: тематические стенды, состояние мебели, наличие салфеток на столах	2
3.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
4.	Санитарно – гигиеническое состояние: столовой (стены, полы, мебель), посуды, наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	2
5.	Наличие утвержденного директором меню в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
6.	Наличие оформленного уголка потребителей, соответствующего требованиям	2
7.	Соответствие ежедневного меню образовательного меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
8.	Аппетит детей (порция съедается полностью, без остатков)	2
9.	Количество отходов	2
10.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрывании столов и пр.)	2
11.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
12.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
13.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
II. Снятие пробы		
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая и др.)	
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

ATTENTION ONES:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла. Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл.

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Вкусовые качества

Органолептические

КАЧЕСТВА

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Куров В. В.	Куров
2	Иванов И. И.	Иванов
3	Петров П. П.	Петров

Представитель учреждения (Ф.И.О.)