

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся
МБОУ/МАОУ « Аг » дата 03.02.26 время 10⁰⁰
Наименование приема пищи: завтрак/обед _____

| I | Наблюдение | Оценка |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. | Санитарно – гигиеническое состояние: рекреаций, туалетных комнат, учебных кабинетов | 1 |
| 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 потребителя в соответствии с требованиями | 2 |
| 7. | Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении. | 2 |
| 8. | Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием) | 2 |
| 9. | Количество отходов | 1 |
| 10. | Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии 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.) | |

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 Замечаний нет

Вкусовые качества _____

Органолептические качества _____

Состав группы общественного контроля

| № | ФИО | Подпись |
|---|-----------------|--------------|
| 1 | <u>Керн 2/3</u> | <u>Керн.</u> |
| 2 | | |
| 3 | | |

Представитель учреждения Шуф (Ф.И.О.) Иванова О.В.