

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся
МБОУ/МАОУ « 40(б) » дата 03.02.26 время 11:50
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	2
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 И.В.</u>	<u>Керн.</u>
2		
3		

Представитель учреждения Зачева И.И. (Ф.И.О.)

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся
МБОУ/МАОУ « 40(Н) » дата 03.02.26 время 11:20
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, запахи 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 Г.В.</u>	<u>Керн</u>
2		
3		

Представитель учреждения Мр. (Ф.И.О.) Вигданова Е.Н.