

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся  
 МБОУ/МАОУ « 31 » дата 15.04.2024 время 12:10

Наименование приема пищи: завтрак/обед \_\_\_\_\_

| I                       | Наблюдение  | Оценка |
|-------------------------|---|--------|
| 1.                      | Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и пр.)  | 2      |
| 2.                      | Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)  | 2      |
| 3.                      | Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. наличие графиков 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 Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.   | 2      |
| 7.                      | Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)  | 2      |
| 8.                      | Количество отходов  | 1      |
| 9.                      | Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и 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      |
| 12.                     | 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      |
| <b>II. Снятие пробы</b> |   |        |
| 1.                      | Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая 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 Важно отметить нет

Вкусовые качества \_\_\_\_\_

Органолептические качества \_\_\_\_\_

Состав группы общественного контроля \_\_\_\_\_

| № | ФИО                  | Подпись          |
|---|----------------------|------------------|
| 1 | <u>Светлана К.А.</u> | <u>[Подпись]</u> |
| 2 | <u>Керем И.В.</u>    | <u>[Подпись]</u> |
| 3 | <u>[Подпись]</u>     | <u>[Подпись]</u> |

Представитель учреждения \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)