

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 16»

Иванова

дата 11.05.2023

№	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и др.)	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.	Аллергия детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и др.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, нахождение за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записей в журнале бракеража готовой продукции	2
12.	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания о соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка даты изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предприятия; ветеринарные справки на мясную, молочную, куриную, рыбную продукцию)	1
II. Снятие пробы		2
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, вязкая и др.)	2
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.)	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

Инициативы по безопасности употребляемой пищи (маркировка)

Вкусовые качества

Органолептические

качества

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Иванова Е.А.	[Подпись]
2	Иванова И.В.	[Подпись]
3	Иванова С.В.	[Подпись]

Представитель учреждения _____ (Ф.И.О.)