

Приложение № 3  
к приказу Управления образования  
администрации Ангарского городского округа  
от 01.04.2024 № 587

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся  
МБОУ/МАОУ « 14(сг) » дата 10.12.24 время 10<sup>20</sup>

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 Замечаний нет

Вкусовые качества \_\_\_\_\_

Органолептические качества \_\_\_\_\_

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

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

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

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся  
МБОУ/МАОУ « 14(4) » дата 10.12.24 время 11<sup>0</sup>

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	-
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.</b>	<b>Снятие пробы</b>	2
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

Замечаний нет

Вкусовые качества \_\_\_\_\_

Органолептические качества \_\_\_\_\_

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

№	ФИО	Подпись
1	<u>Сергеев И.В.</u>	<u>Серг.</u>
2	<u>Блинова М.Ф.</u>	<u>Блинов</u>
3		

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