

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 10» \_\_\_\_\_ дата 18.02.2021 г.  
*Начальник (подпись)*

<b>I</b>	<b>Наблюдение</b>	<b>Оценки</b>
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой	2
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. график 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	1
6.	Соответствие ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному территориальным отделом Роспотребнадзора.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты, доброжелательность, пр.)	2
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	1
11.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	0
<b>II.</b>	<b>Снятие пробы</b>	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная 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 Цены внешне для категорий мясных  
и бестемпературных и 80 руб.




I. Снятие пробы

Вкусовые качества в норме

Органолептические

качества в норме

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Теприк Д.Б.	
2	Керн И.В.	
3	Зайцева Н.В.	

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № » 10 дата 18.02.2021г  
средняя (повторное)

<i>I</i>	<i>Наблюдение</i>	<i>Оценка</i>
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой	2
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. график 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 десятидневному меню, утвержденному территориальным отделом Роспотребнадзора.	2
7.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
8.	Количество отходов	1
9.	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты, доброжелательность, пр.)	1
10.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	1
11.	Наличие записей в журнале бракеража готовой продукции	1
<i>II.</i>	<i>Снятие пробы</i>	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная 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 Цены в меню для пирожков и бестяжиков 70р и 80руб. Удивило на данный день ценой: Икра из кабачков, суп молочный, жаркое по-домашнему, капуста из сухофруктов, мед. Социальное

Вкусовые качества в корнере разовые остатки невымытого.

Органолептические качества в корнере

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Тетручи А.Б.	
2	Заводина Н.В.	
3	Керн Н.В.	