

Приложение № 3
к приказу Управления образования
Администрации Анжерского городского округа
от 02.09.2022 № 1024

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 11» 16.11.2023 дата

№	Наблюдение	Оценки
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие сафеток на столах и пр.)	2
2.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
3.	Санитарно - гигиеническое состояние столовой, посуда, 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 образовательного 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 возрасту, находится за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
11.	Наличие записи в журнале брака/брака готовой продукции	2
12.	Наличие товарно-производительных документов на продукты питания и соответствие с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; заводские справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	2
13.	Снижение порчи	
1.	Вкусовые качества (солёная, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

Критерии оценки:

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

Состав группы ответственного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Корн Н.В.	
2		