

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ « 19 » дата 13.05.24 время 10<sup>00</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-проводительных 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
II.	<b>Снятие пробы</b>	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая и др.)	
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

**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.В.</u>	<u>Керн</u>
2		
3		

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

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ « 18 » дата 15.01.2024

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
II.	<b>Снятие пробы</b>	
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая и др.)	
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

**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

Замечания по ведению документации (сертификация)

Вкусовые качества \_\_\_\_\_

Органолептические качества \_\_\_\_\_

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	<u>Чучукина Л.А.</u>	<u>Л.А.Ч.</u>
2	<u>Керн И.В.</u>	<u>Керн</u>
3		

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

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ «СОШ/ООШ/Лицей/Гимназия № 19 » дата 19.12.2023

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 Основного меню, Меню буфетной продукции, утвержденных ИП, в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие меню текущего дня, подписанного директором учреждения.	2
6.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
7.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
8.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	2
9.	Количество отходов	1
10.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и пр.)	2
11.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
12.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	2
13.	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>	
1.	Вкусовые качества (солёная, 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

Замечаний нет

Вкусовые качества хорошо

Органолептические качества аппетитно выглядит

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

№	ФИО	Подпись
1	<u>Зайцева А.В.</u>	
2		
3		

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

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ «СОШ № 19» 17.11.2023 дата

I	Наблюдение	Оценки
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
II.	<b>Снятие пробы</b>	
1.	Вкусовые качества (солёная, кислая, сладкая, жёсткая, нежная и др.)	
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

**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 А.В.</u>	<u>Сергеев</u>
2		
3		

Представитель учреждения Сергеев А.В. (Ф.И.О.)

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ «СОШ/ООШ/Лицей/Гимназия № СОШ № 19 » дата 14.11.2023

I	Наблюдение	Оценка
1.	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток на столах и пр.)	салфеток нет 4
2.	Внешний вид сотрудников столовой (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	5
3.	Санитарно – гигиеническое состояние столовой, посуды, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	5
4.	Наличие Основного меню, Меню буфетной продукции, утвержденных ИП, в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	5
5.	Наличие меню текущего дня, подписанного директором учреждения.	5
6.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	5
7.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	5
8.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	суп почти не едят
9.	Количество отходов	
10.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и пр.)	5
11.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	
12.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	5
13.	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)	5
II.	<b>Снятие пробы</b>	✓
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	отм.
2.	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	отм.

**Критерии оценок:**

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

**Выявленные замечания и рекомендации** нет

**1. Наблюдение**

Вкусовые качества хор

Органолептические

качества хор

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	<u>Тарас Н.В.</u>	<u>ТС</u>
2	<u>Журавлева С.В.</u>	<u>ЖЗ</u>
3		

Представитель учреждения

(Ф.И.О.)



Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ «СОШ/ООШ/Лицей/Гимназия № СШ № 19 » дата 12.10.2023

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 Основного меню, Меню буфетной продукции, утвержденных ИП, в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие меню текущего дня, подписанного директором учреждения.	2
6.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
7.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
8.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
9.	Количество отходов	1
10.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и пр.)	2
11.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
12.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	✓
13.	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)	✓
II.	<b>Снятие пробы</b>	✓
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	1
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

Вкусовые качества хорошо  
Органолептические качества \_\_\_\_\_

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

№	ФИО	Подпись
1	<u>Немилова Е.В.</u>	<u>[Подпись]</u>
2	<u>Шелова М.В.</u>	<u>[Подпись]</u>
3	_____	_____

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



Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МБОУ/МАОУ «СОШ/ООШ/Лицей/Гимназия № 19 » дата 15.09.2023

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 Основного меню, Меню буфетной продукции, утвержденных ИП, в открытом доступном месте, в т.ч. на официальном сайте общеобразовательного учреждения	2
5.	Наличие меню текущего дня, подписанного директором учреждения.	2
6.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	✓
7.	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении.	2
8.	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	1
9.	Количество отходов	1
10.	Качество обслуживания (доброжелательность, аккуратность в накрытии столов и пр.)	2
11.	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	2
12.	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	+
13.	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)	✓
II.	<b>Снятие пробы</b>	✓
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	1
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*

Вкусовые качества хорошо

Органолептические качества \_\_\_\_\_

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

№	ФИО	Подпись
1	<u>Шанова Татьяна Геннадьевна</u>	<u>[Подпись]</u>
2		
3		

Представитель учреждения \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

