

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

МДОУ № 26/2 от 11.03 20 24 г.

I	Наблюдение	Оценка
1.	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты)	2
2.	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока, посуды, в т.ч. наличие графиков проведения влажных и генеральных уборок	2
3.	Наличие утвержденного меню в открытом доступном месте	2
4.	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	2
5.	Соответствие ежедневного меню Основному меню	2
6.	Эстетическое состояние организации питания детей в группе (состояние мебели, сервировка с учетом возраста детей и пр.)	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.	Организация питания детей с пищевыми особенностями, обеспечение замены продуктов с учетом норм питания на равноценные продукты при формировании меню.	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). Соблюдение условий хранения.	2
II.	Снятие пробы	
1.	Органолептические качества: - вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.) - внешняя оценка (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:

Замечаний нет

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	<i>Керим УЗ</i>	<i>Керим.</i>
2		
3		

Представитель учреждения *И- Кулакова Р.А.* (Ф.И.О.)