

Карта наблюдения за процессом питания

МБОУ СОШ с. Киселёвка

от « 20 » апреля 20 23 года

№	Наблюдение за приемом пищи	оценка
1.	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	5
2.	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	4
3.	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	4
4.	Аппетит детей (порции съедаются полностью, с желанием)	4
5.	Отходы (количество)	4
6.	Деятельность педагогов во время приема пищи, мотивация детей к приему пищи	3
7.	Соответствие веса порций норме выхода блюд	5
Снятие пробы		
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	4
2.	Органолептические качества (на вид: цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.)	5

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) 4 – 5 баллов

Средний уровень (соответствует частично) 2 -3 баллов

Низкий уровень (не соответствует) 0 – 1 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

Замечаний нет

2. Снятие пробы

Вкусовые качества

Соответствует норме

Органолептические качества

Соответствуют

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	подпись
1.	<i>Бедрова Светлана Александровна</i>	<i>Бедрова</i>
2.	<i>Дикова Дарья Михайловна</i>	<i>Дикова</i>
3.	<i>Майкова Елена Сергеевна</i>	<i>Майкова</i>
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.04.2023.
Инициативная группа, проводившая проверку:

Дюкова О.И.
Майорова Ю.С.
Бедрова С.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	✓
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Карта наблюдения за процессом питания *домашняя группа*
МБОУ СОШ с. Киселёвка
от « 19 » апреля 2023 года

№	Наблюдение за приемом пищи	оценка
1.	Санитарно – гигиеническое состояние столов, посуды	5
2.	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	5
3.	Культура подачи блюд (внешний вид блюда)	5
4.	Аппетит детей (порции съедаются полностью, с желанием)	5
5.	Отходы (количество)	1,5
6.	Деятельность педагогов во время приема пищи, мотивация детей к приему пищи	5
7.	Соответствие веса порций норме выхода блюд	соответствует
Снятие пробы		
1.	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	в норме
2.	Органолептические качества (на вид: цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и др.)	соответствует рецептуре

Критерии оценок:
Высокий уровень (соответствует полностью) 4 – 5 баллов
Средний уровень (соответствует частично) 2 -3 баллов
Низкий уровень (не соответствует) 0 – 1 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. **Наблюдение**

соответствует рецептуре

2. **Снятие пробы**

Вкусовые качества

соответствует рецептуре

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) 4 – 5 баллов

Средний уровень (соответствует частично) 2 -3 баллов

Низкий уровень (не соответствует) 0 – 1 баллов

Состав группы общественного контроля

№	ФИО	подпись
1.	<i>Домашня Анна Александровна</i>	<i>Домашня</i>
2.	<i>Войрова Светлана Анатольевна</i>	<i>Войрова</i>
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

Органолептические качества

Приложение 2
к МР 2.4. 0180-20

Форма оценочного листа

дошкольная
группа

Дата проведения проверки: 19.04.23г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Ромашко А.А., Бабуров С.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	да
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	нет
	А) нет	
	Б) да	

18	Выявлялись ли факты нарушения правил хранения продуктов питания?	нет
	А) да	
	Б) нет	
19	Выявлялись ли факты нарушения правил хранения посуды?	нет
	А) да	
	Б) нет	
20	Выявлялись ли факты нарушения правил хранения тары?	нет
	А) да	
	Б) нет	
21	Выявлялись ли факты нарушения правил хранения инвентаря?	нет
	А) да	
	Б) нет	
22	Выявлялись ли факты нарушения правил хранения специи?	нет
	А) да	
	Б) нет	