

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 18 марта 2022 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 35 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 55 мин.

Наименование ОО:

МАОУ „ОШ. Ч“

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618554

г. Саранск, Жемский край, ул. Косейкина, 146
8-13425315-13-83, school4-sarat@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Кашкина Ирина Анатольевна

ФИО сотрудника ОО, сопровождавшего общественных наблюдателей (если таковой был):

Махмина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Содкина Светлана Владимировна СР
- Матаркин Алексей Александрович АМ
- Шимшенин Александр Иванович Ш

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена информация на сайте ОО)

а- да

б- нет

Примечание

2. *Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ОО)

а- да

б- нет

Примечание

3. Имеется ли Положение об организации питания в ОО

а- да

б- нет

4. Наличие согласованного Руководителем ОО цикличного МЕНЮ (взять копию)

а- да (указать на сколько дней) 10 дней

б- нет

5. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек)

а- да

б- нет

6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи или в фойе) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
Сезон (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть)	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
День	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует

Примечание

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

а- да

б- нет

8. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептов / Ярославской области. Учитель кулинарии 2008.

9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов

б- нет

Примечание

10. Журналы учета

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
---------------------------	---------	----------------------------

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно

11. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. Могут быть, акты контроля, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний).

а- да +
б- нет

12. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания

а- да +
б- нет

13. Наличие действующего договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных испытаний готовых блюд (срок действия 1 год)

а- да
б- нет

14. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
а- договор на поставку инстантных витаминизированных напитков промышленного производства (например, «Валетек»)

б- договор о поставке специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами (йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты)

в- иные подтверждающие документы _____

15. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (по возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
Трапеза по домашнему	+	+	+	-
Чай с молоком	+	+	+	-
Балет	+	+	+	-
Новогоднее	+	+	+	-
Шоколад	+	+	+	-

16. В буфетной имеется мерная посуда (половники) для порционирования готовых блюд

а-да +
б-нет

17. В буфетной имеется инструкция о правилах мытья и дезинфекции столовой посуды и приборов
а-да +
б-нет

18. Качество используемой столовой посуды (желательно фото)
а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины
б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины
в- сколы и трещины на посуде отсутствуют +

Культура питания

1. Комфортность места за столом для приема пищи
а- да, детям комфортно +
б- нет

Примечание

2. Сервировка стола
а-салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть
б- только салфетки одноразовые +
в- нет салфеток

Примечание

сервиса работ сек. столовой - удовлетворительно

Комментарии по результатам наблюдения

*санитарно - гигиенические требования соответствуют
нормам, содержится техника и оборудование.
общее. Меню реализуется когда общедоступно*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Тодкина С.В.* / *СВ*
2. *Матарева А.А.* / *АА*
3. *Мельникова И.И.* / *ИИ*