

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 12.10 2021 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 ч. 30 мин.

Наименование ОО:

МАОУ, ООО «Ч»

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618534

г. Солнечногорск, Ярославской области, ул. Камытная, 146  
В-1342501-5-13-83, school4-solcam@mail.ru

ФИО руководителя ОО:

Вашинина Ирина Александровна

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

Махашина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Волкова Юлия Александровна
2. Воронова Татьяна Васильевна
3. Жилищенико Анна Ивановна

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

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) 1 год   
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)	а- соответствует цикличному меню <input checked="" type="checkbox"/> б- не соответствует
День	а- соответствует цикличному меню <input checked="" type="checkbox"/> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	а- соответствует цикличному меню <input checked="" type="checkbox"/> б- не соответствует

Примечание

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да   
б- нет

8. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептур 2008

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

- а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур   
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
<i>Борщ из св. капусты</i>	+	+	+	
<i>Пюре из картофеля</i>	+	+	+	
<i>Макароны из твердых сортов пшеницы</i>	+	+	+	

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

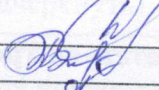
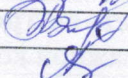

2. Сервировка стола

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

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи общественных наблюдателей:

- 1.  / Ю.А. Ромаша
- 2.  / Н.В. Воронова
- 3.  / А.И. Сташюк