

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 24 января 2022 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

Наименование ОО:

МАОУ "ООШ № 4"

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

1, Сосновка, Ярославской край, ул. Коммунале, 146
8 (34253) - 5 - 13 - 83, school4-bolsham@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Калинина Ирина Анатольевна

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

Макашина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Калинина Ирина Анатольевна
- Житаркин Алексей Александрович
- Тимошенко Анна Ивановна

[Подпись]
Житаркин
[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) +

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 (<u>зимне-весенний</u> или летне-осенний, подчеркнуть) | <input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б- не соответствует |
| День | <input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б- не соответствует |
| Выход порций готовых блюд | <input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> 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 / Крайской регион. центр питания / 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 |
| аретка | + | + | + | |
| сосиски отварные | + | + | + | |
| чай | + | + | + | |
| | | | | |

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

на столах нет салфеток. Дети мыют руки перед едой проточной водой, польз. одноразов. туалетными бумагами.
Комментарии по результатам наблюдения
организация питания соответствует требованиям и нормам.

Подписи общественных наблюдателей:

| | | | |
|----|-------------------|---|--|
| 1. | Светлана Ч. А. | / | |
| 2. | Матвеева А. А. | / | |
| 3. | Мельниченко А. И. | / | |