

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 14 сентября 2022 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 30 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 50 мин.

Наименование ОО:

МАОУ "СОШ № 4"

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

г. Соликамск, Пермский край, ул. Камышная, 146
8-1342531 5-13-83, school4-solkam@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Камышева Ирина Александровна

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

Шакшина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Лодкина Светлана Владимировна СВ
- Летаркин Алексей Александрович Летаркин
- Мельников Александр Иванович Мельников

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 / Фрагмент рецепции. уеетр питания/2002

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 имеются

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
Салат из свежих овощей.	+	+	+	-
Блины "Жульен"	+	+	+	-
Каша гречневая	+	+	+	-
Чай с лимоном	+	+	+	-

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

санитарно-гигиен. требования соответствуют
требованиям. Техническое приготовление блюд
стабильно. Прием. режим подачи блюд соблюдается

Подписи общественных наблюдателей:

- | | | | |
|----|-----------------|---|--|
| 1. | Тодкеева С.В. | / | |
| 2. | Жапаркина А.А. | / | |
| 3. | Жинибекова А.Ч. | / | |