

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 09.11.2022 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 30 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 10 ч. 00 мин.

Наименование ОО:

МАОУ, общ. ч.

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

1. Соликамск, Пермский край, ул. Камынная, 146
8 - 1342531 - 5-13-83, SCHOOL - 8014m@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Камынина Ирина Николаевна

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

Камынина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Гусева Анна Николаевна

А.А.

2. Аттархин Алексей Александрович

А.А.

3. Шимоненко Анна Ивановна

А.А.

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)	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 рецептов, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептов / Французский 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 <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно <input checked="" type="checkbox"/> б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно <input checked="" type="checkbox"/> б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно <input checked="" type="checkbox"/> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно <input checked="" type="checkbox"/> 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 идеально

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
котлет рыбные	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
картофель шар	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
чай	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

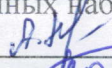
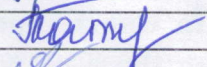
в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

санит. - условия соответствуют норме.
Дети получают порции
в обеденный зал

Подписи общественных наблюдателей:

1. Чижикова А.П. | 
2. Матаркин А.А. | 
3. Шмелева А.И. | 