

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 12 апреля 2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 40 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 00 мин.

Наименование ОО:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение, ОУ № 43

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 018554

1. Соколкамск, Пермский край, ул. Камчатная 146
2-134253 - 5-13-83, school4-sokolka@mail.ru

ФИО руководителя ОО:

Камчатина Ирина Александровна

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

Шакеева Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Батареина А.А.
- Шелеповичева А.И.
- Троус О.А.

Подписи:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

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

а- да

б- нет

Примечание

соответствует

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 (<u>зимне-весенний</u> или летне-осенний, подчеркнуть)	а- соответствует цикличному меню ✓ б- не соответствует
День <input checked="" type="checkbox"/>	а- соответствует цикличному меню ✓ б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	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 рецептур, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептур (2008г.)

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
Биточки «Резное»	+	+	+	соств.
Каша греч.	+	+	+	соответ.
Чай с лимоном	+	+	+	соответ.
Хлеб пшеничный	+	+	+	соответс.

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

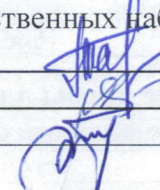
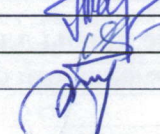
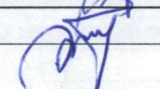
2. Сервировка стола

- 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. Игнаткина С.А. / 
- 2. Ивановская А.И. / 
- 3. Богус О.А. / 

Игнаткина С.А.	+	+	+	Ивановская А.И.
Ивановская А.И.	+	+	+	Богус О.А.
Богус О.А.	+	+	+	
	+	+	+	
	+	+	+	
	+	+	+	