

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 16 декабря 2022 г.

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

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 55 мин.

Наименование ОО:

МАОУ, общ. 4"

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

1. Омская область, Омский край, ул. Кашейная, 146
8-342531-5-13-83, shoo4-solcom@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Кашкина Ирина Александровна

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

Максименко Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- | | |
|--|------------------|
| 1. <u>Тархатова Елена Александровна</u> | <u>[Подпись]</u> |
| 2. <u>Шимовичко Анна Ивановна</u> | <u>[Подпись]</u> |
| 3. <u>Татаркин Алексей Александрович</u> | <u>[Подпись]</u> |

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 (<u>зимне-весенний</u> 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 / бракеражной комиссии. 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 составление

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
Марше по фасоли из фасоли	+	+	+	
Лай с мясом	+	+	+	
Хлеб пшеничный	+	+	+	
Хлебцы овсяные	+	+	+	

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. | Бахматова | К.А. | / | Иванов |
| 2. | Тимошенко | А.И. | / | Петров |
| 3. | Татаркин | А.А. | / | Сидоров |