

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 центра 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 вложение

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	+	+	+	
Тесто для хлеба	+	+	+	

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

---

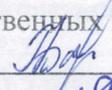
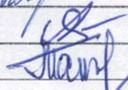
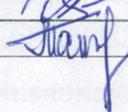
Комментарии по результатам наблюдения

---



---

Подписи общественных наблюдателей:

- |    |           |      |   |                                                                                       |
|----|-----------|------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Бахматова | К.А. | / |  |
| 2. | Тимошенко | А.У. | / |  |
| 3. | Татаркин  | А.А. | / |  |