

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 20.03.2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 11 ч. 35 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 11 ч. 50 мин.

Наименование ОО:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

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

1. Омская обл., Омский край, ул. Кашейкина, 148  
8-342537-5-13-83, School4-solkatay.ucoz.ru.

ФИО руководителя ОО:

Кашейкина Ирина Анатольевна

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

Шакирова Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Атаркин А.А.
- Шимшиков А.И.
- Белкина А.В.

Подписи:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

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 циклического МЕНЮ (взять копию)

- а- да (указать на сколько дней) 10 дней  
б- нет

5. Наличие Приказа о составе Брачеражной комиссии (не менее 3 человек)

- а- да   
б- нет

6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи или в фойе) циклическому меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
Сезон ( <u>зимне-весенний</u> или летне-осенний, подчеркнуть)	а- соответствует циклическому меню б- не соответствует <input checked="" type="checkbox"/>
День <input checked="" type="checkbox"/>	а- соответствует циклическому меню б- не соответствует <input checked="" type="checkbox"/>
Выход порций готовых блюд	а- соответствует циклическому меню б- не соответствует <input checked="" type="checkbox"/>

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 (2008 г.)

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 <input checked="" type="checkbox"/>	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 \_\_\_\_\_

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
кншдасе отварная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
каша гречневая	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
сок	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Хлеб	<input checked="" type="checkbox"/>	<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

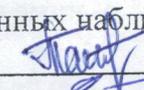
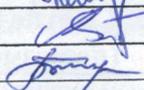
2. Сервировка стола

- 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

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. Шаташкин А.А. / 
- 2. Шибанов А.И. / 
- 3. Безменова А.В. / 