

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 22 мая 2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 30 мин.

Наименование ОО:  
МАОУ, ООШ № 4, г. Солнечногорск

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618534  
г. Солнечногорск, Сергиевский край, ул. Камчатская, 146  
8. (34253) 5-13-83, school4-solnet@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:  
Камчатская Ирина Александровна

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Житаркина А.А.
- Жимомошенико А.Ч.
- Жижитова А.Ф.

Подписи:

[Подпись]  
[Подпись]  
А.М.

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 <u>летне-осенний</u> , подчеркнуть)	а- соответствует цикличному меню ✓ б- не соответствует
День ✓	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 рецептов, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептов

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 \_\_\_\_\_

15. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (по возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			Примечание
	По цвету	По запаху	По вкусу	
шпроты кабановые	+	+	+	нет
сосиски отварные	+	+	+	нет
шпроты св. консервы	+	+	+	нет
макаронные	+	+	+	нет

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

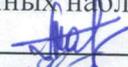
- б- только салфетки одноразовые
- в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Замечания со стороны общественных наблюдателей отсутствуют. Составлен соответ. отчет, вход в силу согласно ч. 1 ст. 52.1 КоАП РФ.

Подписи общественных наблюдателей:

1. Татаркин А.А. / 
2. Шендерович А.М. / 
3. Шендерович А.А. / 