

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25.01.2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 14:00 ч. 14:30 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

Наименование ОО:

Школа №4

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

г. Солнечногорск, ул. Камынная, 146  
8-(34253)-5-13-83, school4-solkam@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Камынина И.А.

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

Шакмеева В.И.

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Жатаркин А.А.
- Жиммошенко А.И.
- Шеваруткина И.И.

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 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)	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б- не соответствует
День	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню <input type="radio"/> 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 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	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> 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
Томатный суп	✓	✓	✓	дает много паров
Котлетки (гороховые)	✓	✓	✓	дает много паров
Картофельные пюре	✓	✓	✓	не дает паров
Хлеб	✓	✓	✓	дает паров

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

*(фото прилагается)* 

### Культура питания

1. Комфортность места за столом для приема пищи

- а- да, детям комфортно
- б- нет

Примечание

2. Сервировка стола

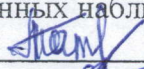

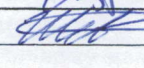
а-салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть

- б- только салфетки одноразовые
- в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи общественных наблюдателей:

- |    |                        |   |   |
|----|------------------------|---|---|
| 1. | <i>Татаркин А.А.</i>   | / |  |
| 2. | <i>Мухоморова А.У.</i> | / |  |
| 3. | <i>Шеварунин И.В.</i>  | / |  |