

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 28.02.2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 15 ч. 10 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 15 ч. 30 мин.

Наименование ОО:

НАОУ "ООШ № 4"

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

Пермский край, г. Сосногорск, ул. Коммунальная, 146
8-1342531-5-13-83, school4-sosnogorsk@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Каминина Ирина Анатольевна

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

Максименко Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Жатаркин А. А.
- Шимоненко А. У.
- Акипитина А. А.

Подписи:

[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
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 <input type="checkbox"/>
День	а- соответствует цикличному меню <input checked="" type="checkbox"/> б- не соответствует <input type="checkbox"/>
Выход порций готовых блюд	а- соответствует цикличному меню <input checked="" type="checkbox"/> б- не соответствует <input 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 / Французский центр / 2002

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			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
огурец свежий	+	+	+	
печенье рыбное	+	+	+	
картофель пюре	+	+	+	
корейск. салат	+	+	+	

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.

Атаркин А.А.



2.

Шибановичко А.И.



3.

Шеварутинна И.В.

