

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 14 сентября 2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 15 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 45 мин.

Наименование ОО:

МАОУ "СОШ № 4"

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

г. Соликамск, ул. Камынная, 146
8 (34253) 5-13-86, school4-solkam@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Кашкина Ирина Анатольевна




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

Макина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Гонимов А.В.
2. Аристов Ю.В.
3. Кимовичев А.И.

Подписи:

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) _____
- 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)	<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 / Французский регион. Цвета педагогов 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	<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
Суп картоф. с бабков. ми	соотв.	соотв	соотв	5
Котлетки с зеленью	соотв.	соотв	соотв	5
Макарон. с сыром и овощами	соотв	соотв	соотв	5
Котлетки из курицы	соотв	соотв	соотв.	5

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

Используются рулонные одноразовые полотенца

Комментарии по результатам наблюдения

Санитария - отличн. требования соответствуют

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. *Сидорова Н. В.* / *[Подпись]*
- 2. *Ахметова Ю. В.* / *[Подпись]*
- 3. *Михайленко А. И.* / *[Подпись]*