

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 19.01.2024 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 40 ч. 8 55 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

Наименование ОО:

МКОУ, обще. ч.

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618554

1. Сошкатаев, ул. Камышная, 146
8-3425315-13-83, school4-sokrat@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Камышева Ирина Александровна

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

Макашина Валерия Александровна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Местаров А.А.
- Александров А.А.
- Томашкова В.В.

Подписи:

Меня
А.А.
Тов

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 <u>пятница</u>	<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 рецептур, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептур, 2008 г. (Глазовский районный центр питания)

9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептур (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

- а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур
 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	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> 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
котлета рыбная жареная	5	5	5	детали краются
картофельное пюре	5	5	5	сыр добавлен полностью
суп крестьян. (перловый)	5	5	5	детали суп едет (картофель, краются)

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

соблюдаются правила приема пищи, культуру поведения

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. Астахов А.А. / Александр
- 2. Жекейшия А.Ф. / А.М.
- 3. Большакова В.В. / Татьяна