

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

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 19 декабря 2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 10 мин.

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

Наименование ОО:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Школа № 4"

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

1. Сошкинское, ул. Волынская, 146, 839253-5-13-83  
school4sook@mail.ru

ФИО руководителя ОО:

Вашинкина Ирина Александровна

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

Макеева Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Местраков А.А.
2. Сидорова Н.В.
3. Тимошенко А.И.

Подписи:

Местраков А.А.  
Сидорова Н.В.  
Тимошенко А.И.



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="checkbox"/> соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> не соответствует
День <u>посреда, 10.05.2011</u>	<input checked="" type="checkbox"/> соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> 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. Ивановский региональный центр питания

9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)  
 да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов  
 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
Меренги	✓ 5	5	5	
Макароны из твердых сортов пшеницы	5	5	5	
Крем из сливочного масла	5	5	5	
соответствует требованиям и нормам				

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

*посадочных мест хватает всем детям, культура приема пищи соблюдается*

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

*Из наблюдений и оценки приема пищи, организации, приготовления пищи, действий за столом, удерживается.*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Ильинский А.А.* / *Ильинский*
2. *Коновалов А.В.* / *Коновалов*
3. *Ильинский А.А.* / *Ильинский*