

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 15 февраля 2024 г.

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

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 20 мин.

Наименование ОО:

МБОУ "СОШ № 4"

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

1, Солкамакск, ул. Рашидова, 146
8-(39253) 5-13-83, school4-solkam@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Рашидова Ирина Яатовна

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

Машина Валерия Семеновна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Шестаков А.А.

Ш

2. Антошкина Т.В.

А

3. Тимошкова В.В.

Т

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 (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть)	а- соответствует цикличному меню + б- не соответствует
День	а- соответствует цикличному меню + б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	а- соответствует цикличному меню + 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, 2008г. / Грамотский регион. Центр питания

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 да

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 картофель с бобовыми	+	+	+	Сыдают по вкусу
кнели «Здоровье»	+	+	+	
макаронные изделия	+	+	+	
котлет у курицы	+	+	+	не все дети любят курицу

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

обновляют обеденные стулья

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

Приготовленные блюда соответствуют норме санитарно-гигиенические требования соблюдаются

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. *Шестakov A.A.* / *[Signature]*
- 2. *Милошкова T.B.* / *[Signature]*
- 3. *Волошкова B.B.* / *[Signature]*