

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

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 15.03.2024г. г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 1400 ч.      мин.

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

Наименование ОО:

МБОУ "ОШ. 4"

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 018554

1. Солонская, ул. Каминская, 146, 8(34253)5-13-83.  
ostanov@yandex.net, permat, ru

ФИО руководителя ОО:

Каминская Ирина Анатольевна

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

Александр Валерий Николаевич

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Вирецикина Э.С.
- Фелькова Ю.В.
- Бодаршакова В.В.

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

1. \*Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена информация на сайте ОО)

- а- да  
 б- нет

Примечание

*своевременно обновляется*

2. \*Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ОО)

- а- да  
 б- нет

Примечание

*обновляется и еженедельно, доступ просмотра +*

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	<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, одобрен. Краевской комиссией. Центр качества*

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	<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
Картофельное пюре	5	5	5	
котлеты рыбные	5	5	4	рыбные котлеты есть лосося
суп куриный консервный	5	4	5	
котлеты "Арабики"	5	5	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

*в столовой создан коллектив. условия для приема пищи.*

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

*материальное состояние атмосфера, чистые, столы, стены, пол, тарелки, чашки, ложки, вилки, салфетки и посуда.*

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. *Васильева З.С.* / *[подпись]*
- 2. *Васильева Н.В.* / *[подпись]*
- 3. *Васильева В.В.* / *[подпись]*

Примечание			
Состав			
Наличие			
Примечание			

10. Журнал учета приема пищи (поварник) для подлинной копии

Наименование документа	дата	подпись
------------------------	------	---------