

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 23 апреля 2024 г.

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

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

Наименование ОО:

МНОУ, осм. 4"

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

г. Омская, ул. Гамкина, 146

8-13425315-13-83 / osmaru@sosn.pentkra1.ru

ФИО руководителя ОО:

Кашкина Ирина Александровна

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

Шакшина Валерия Николаевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Шестаков А.А.
- Зобова В.А.
- Беломашова В.В.

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена информация на сайте ОО)
 а- да
 б- нет

Примечание

журналы меню обновляются постоянно

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 (имеется)
 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, 2008 г. (бракеражная комиссия, уезд, м.т.с.)

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
Огурец консерв. свеж.	5	5	5	
Картофель тушен. с курочкой	5	5	5	дети с удов. едят много
Картофель нарезка	5	5	5	
Хлеб рж. сц.	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

мест для приема пищи достаточно, в столовой чисто, уютно.

2. Сервировка стола


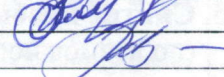
- а-салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть *наст. клеенкой*
- б- только салфетки одноразовые *15-9 клеенкой*
- в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

санитарно-гигиен. требования соблюдаются, приготов. блюд свет. кораше.

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. *Шестаков П.А.* / 
- 2. *Зоробе В.П.* / 
- 3. *Боломакова В.В.* / 