

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 10.10. 2024 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 00 мин.

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

Наименование ОО:

МБОУ СОШ №4

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

1. Сошальск, ул. Жашитная 146  
8-(34253) 5-03-83, osh4@yandex.ru, peretkrai.m

ФИО руководителя ОО:

Жашиткина Ирина Анатольевна

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

Шашкина Валерия Григорьевна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Трешова С.С.
2. Шашкина В.Н.
3. Болышарова В.В.

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

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

- а- да   
б- нет

Примечание

*еженедельное меню обновляется 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 (десять)*  
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)	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
День	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> 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, состав. (Удальский) Решетовский учебник 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	<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
Желтосыр Маминский	5	5	5	
Вис сырварный Форш	5	5	5	проба с ур. в. серия 01/20
Каша из аромата	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  
чистое, уютно*

2. Сервировка стола

- а- салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть *(нагильное пласка)*
- б- только салфетки одноразовые *(5-9 пласка)*
- в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

*санитария - гигиенические требования соблюдаются,  
примечания. вид сов. / ирис.*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Трошова А.А.* / *Трошова*
2. *Вильямова А.Н.* / *В.Н.*
3. *Вильямова В.В.* / *В.В.*