

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 13.09.2024 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:

МАОУ "ООШ №4"

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

г. Саяногорск, ул. Каширная д. 146  
8-(34253) 5-131-23, ostalova\_posb.p@yandex.ru

ФИО руководителя ОО:

Каширина Ирина Анатольевна

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

Шашкина Валерия Филипповна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Жамуршева Н.Н.

Жамур

2. Жикитина А.Н.

Жик

3. Жамшарова В.В.

Жам

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

- а- да   
б- нет

Примечание

*ежедневное 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 / месяцев  
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 <u>летне-осенний</u> , подчеркнуть)	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б- не соответствует
День	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> а- соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б- не соответствует

Примечание

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да  
 б- нет

8. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

*Сборник рецептур 2002 / Франский регион. Центр питания*

9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептур (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

- а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур  
 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
Взлет Антейдное	5	5	5	
макрошпир урши	5	5	5	указ с урши.
Винет у ураш	5	5	5	урш бибера

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 мест уютно.*

2. Сервировка стола

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

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

*Салфетки - белые, свежие, убраны своевременно. Сервировка стола соответствует норме.*

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. *Горбушева Н. Ю.* / *[подпись]*
- 2. *Горбушева Н. Ю.* / *[подпись]*
- 3. *Бойшалева В. В.* / *[подпись]*