

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 12 декабря 2024 г.

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

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 25 мин.

Наименование ОО: МНОУ, общ. ч"

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618534,
1. Соликамск, Пермский край, ул. Рашидова, 146
8-1342531-513-83, dsmda@soch.permtkrai.ru

ФИО руководителя ОО:
Кашкина Ирина Александровна

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Мельникова Т. В.
2. Бажнова М. Н.
3. Большакова В. В.

Подписи:

Ирина Александровна Кашкина
Валерия Николаевна Шакеева
Т. В. Мельникова

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещенная 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) _____
 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)	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 2008 / Краевский региональный 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	<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
Суп картофельный с картофелем	5	5	5	
Колбаски «Здоровье»	5	5	5	
Макар. удержив.	4	5	5	
Компот из кураги	5	5	5	Ветми обеды с аппендикс.

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

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

Дети играют с аппетитом, вкусно.
В столовой чисто.

Подписи общественных наблюдателей:

1. Мельникова Т.В. /

2. Баженова Л.П. /

3. Большакова В.В. /