

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 20 ноября 2024 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 9 ч. 20 мин.

Наименование ОО: МАОУ, ООО - 4"

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618554
Пермский край, г. Соликамск, ул. Рабочая, 146
8-34253/5-13-83, osmaou@soch.permkrai.ru

ФИО руководителя ОО: Калинина Ирина Анатольевна

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Тронова С.С.
2. Лихачева А.П.
3. Толыкина В.В.

Ирина
А.П.
В.В.

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена 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) 10

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 г. / Крайский региональный центр

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	☒ а- да ☐ б- нет	☒ а- ежедневно ☐ б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	☒ а- да ☐ б- нет	☒ а- ежедневно ☐ б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	☒ а- да ☐ б- нет	☒ а- ежедневно ☐ б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	☒ а- да ☐ б- нет	☒ а- ежедневно ☐ 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
Шницель рыбный	5	5	5	
Картофельное пюре	5	5	5	
Компот из свежих яблок	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

Для приема пищи большое, удобное место, всегда чисто.

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

Салфетки белые, чистые, соответствуют требованиям.

Комментарии по результатам наблюдения

Работа и обслуживание организованы правильно, приготовление блюд чисто, удовлетворительно.

Подписи общественных наблюдателей:

1. Тронова С.С. /
2. Никитина А.А. /
3. Брызгалова В.В. /