

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 30.01.2025 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 00 мин.

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

Наименование ОО:

МБОУ "ОШ № 4"

Контактная информация ОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта): 618534

Первомайский край, г. Омск, ул. Коммуналь, 146  
8-(39253) 5-13-83, ostabova@sosh.primorskai.ru

ФИО руководителя ОО:

Мамкина Ирина Александровна

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

Мамкин Валерий Александрович

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

- Тремлова С.С.
- Мамкин В.А.
- Большакова В.В.

Ирина Александровна  
Валерий Александрович  
Вера Владимировна

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 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)	<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, (Федеральный профессиональный 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	<u>а- да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<u>а- да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	<u>а- да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>а- да</u> 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
<i>котлеты рубленые из курицы</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	
<i>Макароны</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	
<i>Котлеты курицы</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	

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

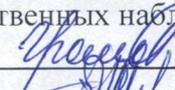
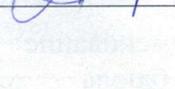
б- только салфетки одноразовые

в- нет салфеток

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи общественных наблюдателей:

- |    |                          |   |   |
|----|--------------------------|---|---|
| 1. | <u>Трехлова СС</u>       | / |  |
| 2. | <u>Шакелкина В.А.</u>    | / |  |
| 3. | <u>Боловчаткова В.В.</u> | / |  |