

г. Саломашки

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Саломашкинская, 9
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25.01.2023

ФИО члена общественной комиссии Крюкова Елена Васильевна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	отлично
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	отлично
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	отлично
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	отлично
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	отлично
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	отлично
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	отлично
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	отлично, совпадает
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	отл. соответствует
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	совпадают
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	отлично, очень вкусно, чай теплый, но не горячий, консистенцию каши очень приятная
13	Объем и вид пищевых отходов после	незначительное

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	отлично, вода в свободном доступе
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	материалов в достатке детей
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	отлично
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	отлично
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	есть, отлично
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	отлично, ведется

Комментарии по результатам наблюдения:

Дети ели с удовольствием.

Подпись наблюдателя Кр. Ед | Крыкова Е.А.

ш. "Ассан" "Самарская"

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Пермь
корпус по ул. Каминицкая 9
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25 января 2023

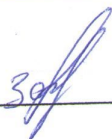
ФИО члена общественной комиссии Заморова Анна Сергеевна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	Отлично
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	Отлично
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	Отлично
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	Отлично
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	Отлично
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	Отлично
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	Отлично
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	Отлично
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	Отлично
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	соответствует
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	совпадает
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	Отлично
13	Объем и вид пищевых отходов после	отсутствует

	приема пищи	отсутствует
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	отлично
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	присутствует
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	отлично
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	присутствует, отлично
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	отлично.
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	отлично

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя



Заморова АС

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Калининская, 9
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25.08.2023г

ФИО члена общественной комиссии Иванова Анна Александровна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	отлично
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	отлично
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	отлично
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	отлично
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	отлично
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	отлично
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	отлично
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	отлично
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	отлично
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	отлично
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	отлично
13	Объем и вид пищевых отходов после	

	приема пищи	отлично
14	Питательный режим (доступ, наличие чистой посуды)	отлично
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	отлично
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	отлично
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	отлично
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	отлично
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	отлично

Комментарии по результатам наблюдения:

Всё хорошо. Гигиена соблюдается. Всё понравилось.
 Минусов нет.

Подпись наблюдателя Иванова О.И. | Иванова О.И.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Камышинская 9
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25.01.2023

ФИО члена общественной комиссии Мосина Е.С.

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	Отл.
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	Отл.
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	Отл.
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	Отл.
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	Отл.
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	Отл.
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	Хор.
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	Отл.
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	Отл.
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	Отл.
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	Отл.
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	Отл.
13	Объем и вид пищевых отходов после	#

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	Отл.
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	Хор.
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	Отл.
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	Отл.
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	Отл.
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Отл.
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	Отл.

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя Лимова / Моссева Е.С.

г. Искорка

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Калашникова, 9
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 25 января 2023г.

ФИО члена общественной комиссии Трубина М.В.

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	хорошо
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	хорошо
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	отлично
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	отлично
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	отлично, полная тишина, все едят
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	отлично
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	отлично
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	отлично
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	отлично
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	отлично
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	отлично
13	Объем и вид пищевых отходов после	отходов мало ведро чистое

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	отлично
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	отлично
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	отлично
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	отлично
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	отлично
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	отлично
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	отлично

Комментарии по результатам наблюдения:

В целом, всё хорошо. Дети моют руки до и после завтрака. В группе (зона еды и хранения посуды) чисто, опрятно. Нет ни каких посторонних предметов. Все стоит на своём месте. Помощник воспитателя после завтрака сразу моет посуду, убирает стол. Временные рамки приёма пищи соблюдаются.

Подпись наблюдателя _____ / _____

Единственная тарелка под хлеб - ^{корзинка} пластмассовая, и хлеб подаётся в ней на всех детей, т.е. не порционно.

Грубина