

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА ПЕРМИ
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: Камоштенская 1 20.01.2023 г.

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

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

Наименование ДОУ:

МДОУ "Детский сад № 85" г. Пермь ул. Камоштенская 1

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

619023, г. Пермь, ул. Камоштенская, 9, 215-15-13 ФИО

руководителя ДОУ:

Львова Светлана Александровна

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Созыкина Юлия Александровна - ул. Железнодорожная
2. Исхажеева Елена Вячеславовна - ул. Ткацкая
3. Мужкина Анастасия Сергеевна - ул. Уездная
4. Тареева Ольга Николаевна - ул. Вахтанговская
5. Журикова Елена Вячеславовна - ул. Сергеевская

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

- а- да ✓
б- нет

Примечание

2. *Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное меню на сайте ДОУ)

- а- да ✓
б- нет

Примечание

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ

- а- да ✓
б- нет

4. Наличие согласованного Руководителем ДОУ цикличного МЕНЮ

- а- да (указать на сколько дней) на 10 дней
б- нет

5. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДОУ)

- а- да ✓
б- нет

6. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек)

- а- да ✓
б- нет

7. 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

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да ✓
б- нет

9. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

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

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов ✓

б- нет

Примечание

11. 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

12. 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

13. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания

а- да ✓

б- нет

14. Наличие действующего договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных испытаний готовых блюд (срок действия 1 год)

а- да ✓

б- нет

15. 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 _____

16. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты

(при возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
	5	5	5	
	5	5	5	

17. В групповой на информационном стенде для родителей размещена информация о фактическом меню

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а- да	га	га	га	га	га	
б- нет						

18. В буфетной имеется мерная посуда (половники) для порционирования готовых блюд

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а- да	га	га				
б- нет						

19. В буфетной имеется инструкция о правилах мытья и дезинфекции столовой посуды и приборов

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а- да	га	га	га	га	га	
б- нет						

20. 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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а						
б						
в						

Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

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

г- столовые приборы соответствуют возрасту ✓

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи общественных наблюдателей:

1. Созыкина Юлия Александровна
 2. Медведева Елена Викторовна
 3. Куркина Анна Владимировна
- Мухомин Анастасия Сергеевна
Гарина Анна Николаевна

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Камышницкая 1.
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 20.01.2023

ФИО члена общественной комиссии Гарина Ольга Николаевна

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

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	<i>хорошо</i>
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	<i>хорошо</i>
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>хорошо</i>
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>хорошо</i>
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	<i>хорошо</i>
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.)	<i>хорошо</i>
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	<i>хорошо</i>

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя *Гарина* / *Гарина О.Н.*

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Навотинская 15/1
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 20.01.2023г.ФИО члена общественной комиссии Нурмцова А.В.

№ 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	
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:

Очень много овощей в обед и ужин, а именно бologna из колбасы. Спросила у детей, сказали, что они также не едят и не едят. Хотелось, чтобы в меню было меньше картофеля, больше мяса и овощей. Хотелось бы, чтобы меню составлялось согласно предпочтениям детей, чтобы они не были голодными.

Подпись наблюдателя

А.В.

Мухомов А.В.

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

Дата проведения: 20.01.2023ФИО члена общественной комиссии Львова О.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)	(не хватает большой салфетки) хорошо
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	хорошо
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	хор.
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	облично
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	облично
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	хор.
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	облично
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	хор.
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	облично
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	хорошо
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	облично
13	Объем и вид пищевых отходов после	

	приема пищи	хор.
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	хор.
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	хор.
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	хор.
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	облмгн
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.)	облмгн
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	хор.

Комментарии по результатам наблюдения:

По итогам в саду в 85 на Галогшинской, 1
 всё организовано, всё вкусно, детям вкусный
 завтрак с удовольствием.

Подпись наблюдателя

Андрей | *О.В. Антонова*

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

Дата проведения: 20 января 2023

ФИО члена общественной комиссии _____

№ 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	хорошо
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	хорошо
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	хорошо
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	хорошо
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	хорошо
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	хорошо
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	хорошо
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	хорошо
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	хорошо
13	Объем и вид пищевых отходов после	хорошо

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	<i>хорошо</i>
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	<i>хорошо</i>
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>хорошо</i>
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>хорошо</i>
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	<i>хорошо</i>
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.)	<i>хорошо</i>
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	<i>хорошо</i>

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя *Климова Е.В. Степан*

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Камышинокое 1
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 20 января 2020

ФИО члена общественной комиссии Мухомов Анастасия 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	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	Отлично

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	<i>отлично</i>
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	<i>отлично</i>
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>отлично</i>
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>отлично</i>
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	<i>отлично</i>
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.)	<i>отлично</i>
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	<i>отлично</i>

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя _____

Алф

1 *Мухомов А.С.*