

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 31 января 2022 г. в 8-20 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 20 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 57 мин.

Наименование ДОУ:

МБДОУ "Детский сад № 85" г. Пермь

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

614023, г. Пермь, ул. Суслопаровская, д. 6

ФИО

руководителя ДОУ:

Льва Светлана Александровна

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

С.В. Льва

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Карташова Елена Сергеевна

2. Каузова Светлана Николаевна

3. Тихонова Анна Сергеевна

4. Воронцова Надежда
Анатольевна

Подписи:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена информация на сайте ДООУ)
а- да
б- нет

Примечание _____

2. *Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное меню на сайте ДООУ)
а- да
б- нет

Примечание _____

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДООУ
а- да
б- нет

4. Наличие согласованного Руководителем ДООУ цикличного МЕНЮ
а- да (указать на сколько дней) 10 дней
б- нет

5. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДООУ)
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 (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть)	а- <u>соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует
День	а- <u>соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	а- <u>соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует

Примечание _____

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции
а- да
б- нет

9. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

Герваров

10. 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

11. Журналы учета

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	а- <u>да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	а- <u>да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	а- <u>да</u> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- <u>да</u> 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 сертификат

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
<u>Каша</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	
<u>Кофе/чай/напиток</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>	

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
а- да	✓	✓	✓	✓		
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
а- да	✓	✓	✓	✓		
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
а- да	✓	✓	✓	✓		
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)					
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
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. Карташова А. С. /
 2. Саудова С. Н. /
 3. Дубинина А. С. /
 4. Волошикова Н. А. /

Заведующий С. Д. Ковалева

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
 за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
 корпус по ул. Суряверская д.26
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

д.ч. Канетовская 9

Дата проведения: 31 января 2023

ФИО члена общественной комиссии Вешенникова Н.А.

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

	приема пищи	отлично
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:

Замечаний нет.

Подпись наблюдателя

В.А.

Власникова Н.А.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми

корпус по ул. Сергея Воробьева, 26

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

г. Волшебный

Дата проведения: 31.01.2023

ФИО члена общественной комиссии Каузова Светлана
Николаевна

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

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми
корпус по ул. Суржиковская, 26
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

г.р. «Светлянка»

Дата проведения: 31.01.2023

ФИО члена общественной комиссии Карташова А.С.

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

	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:

Спасибо за работу

7/99

Подпись наблюдателя М.С. Чиркина