

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

Дата проведения: 19.09.2022

ФИО члена общественной комиссии Мазуркина Ксения Червона

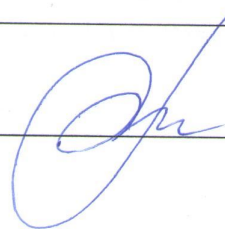
№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	соответствует
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	соответствует
3	Санитарно-гигиеническое состояние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

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

Комментарии по результатам наблюдения:

Организация и качество питания  
соответствует всем правилам  
санитарно-гигиеническим нормам.

Подпись наблюдателя

 Подписано

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

Дата проведения: 19.09.2023г.

ФИО члена общественной комиссии Болотова Наталья Борисовна

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

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

Комментарии по результатам наблюдения:

Все соответствует нормам.

Подпись наблюдателя

Бажикова, Н.Б. Бажикова