

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 19 мая 2023 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 11 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 ч. 10 мин.

Наименование ДОУ:

МДОУ "Березовый сад" №5 г. Пермь

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

614023, г. Пермь, ул. Камышнинская, 1 215-15-19

ФИО

руководителя ДОУ:

Льва Светлана Дмитриевна

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Антонова Ольга Владимировна
- Ковалева Татьяна Викторовна
- Белов Черемна Сергеевна

Подписи:

[Подпись]
[Подпись]
[Подпись]

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) 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)	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню б- не соответствует
День	а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> 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 рецептов, используемого для приготовления блюд

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- 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 ✓ наличие

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
<i>Суп овсяный</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>—</i>
<i>Кашерата перловая кефирное желе</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>—</i>

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

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

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

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

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
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)					
	№	№	№	№	№	№
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. Антонова О.В. /
 2. Новикова Н.В. /
 3. Бекерва Ч.С. /

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«19» мая 2023 года

ФИО осуществляющего контроль С. Д. Лосва

Должность осуществляющего контроль заведующий

Произведена проверка выхода готового блюда у повара Лужева Оксана Петровна

Установлено:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту
1.	Суп с варениками	150 / 200	152 / 200
2.	Каша гречневая тушеная	120 / 150	123 / 151
3.	Сырники из творога	50 / 40	41 / 42
4.	Колесо из хлеба с мясом	130 / 180	150 / 181

ВЫВОДЫ: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет

Подпись проверяющего С. Д. Лосва

Ознакомлен Л

ФИО

Лужев О. П.
ФИО, подпись

АКТ

проверки пищеблока МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми,

расположенного по адресу: Калюшинская, 1

родительской общественностью

от 19.06.2023

№ _____

Комиссия в составе:

С.А. Лова

Представители родительской общественности:

Ангелова Ольга Владимировна

Новикова Татьяна Евгеньевна

Белова Ирина Сергеевна

Комиссия осуществила проверку работы пищеблока Корпуса 2, по адресу Калюшинская, 1

- санитарное состояние пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока;
- соответствие рациона питания заявленному меню;
- наличие документов к продуктам, поступающим на пищеблок, а также маркировок с информацией на продукте (изготовитель, срок годности и т.д.);
- технология приготовления рациона питания, наличие технологических карт;
- температура раздачи рациона питания;
- условия хранения скоропортящихся продуктов, соблюдение товарного соседства;
- соблюдение режима питания дошкольников, соответствие по времени раздачи питания в группы, графика приема пищи;
- порядок отбора и хранения суточных проб.

В результате проверки нарушения нет

Рекомендации

комиссии нет

Подписи членов комиссии:

Лова (С.А. Лова)
Новикова (Т.Е. Новикова)
Белова (И.С. Белова)

5.6.	фактическая дата реализации продукции	22.05.23	21.05.23	23.05.23	23.05.23	22.05.23	23.05.23
6.	Выводы						
6.1.	поставка продукции осуществляется (производителем / дилером / организацией)	проув	проув	проув	проув	проув	проув
6.2.	данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	да	да	да	да	да	да
6.3.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)	да	да	да	да	да	да
6.4.	на площадке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)	да	да	да	да	да	да
6.5.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	да	да	да	да	да	да
6.6.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)	да	да	да	да	да	да
6.7.	требуется проведение лабораторных испытаний продукции на соответствие состава, указанного в маркировке (да / нет)	нет	нет	нет	нет	нет	нет
7.	Предложения:						
7.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:						
7.2.							

Руководитель ДОУ Сидорова И.В.

Члены комиссии:

Беленькая Е.В. (должность, подпись, расшифровка)

Воспитатель И.В. И. Любушкина (должность, подпись, расшифровка)

Воспитатель И.В. И. Любушкина (должность, подпись, расшифровка)

(должность, подпись, расшифровка)

АКТ

проверки качества приготовления пищи и организации питания

в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

от 19.05.2023 г. корпус 2 (ул. Карла Маркса д. 1)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии С.Д. Лбова

Члены комиссии: С.А. Каравасва
Е.И. Моейчева
М.А. Фурсина

Комиссия осуществила проверку качества приготовления пищи и организации питания на пищеблоке.

Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что:

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
19.05.	Исправность технологического оборудования	исправно
19.05.	Соблюдение норм хранения сырой продукции	соблюдается
19.05.	Проверка качества готовой продукции	соответствует заявленным требованиям.
19.05.	Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное

Председатель комиссии С.Лобв, С.Д. Лбова

Члены комиссии С.А., С.А. Каравасва
М.А., Е.И. Моейчева
М.А., М.А. Фурсина