

Светлячки

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ  
за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми  
корпус по ул. Суроводелов, д.6  
ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 14.04.2023г

ФИО члена общественной комиссии Манириной Светланы Михайловны

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	нормально
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	нормально
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	скопы на кружках, это опасно! (кислотка)
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	нормально
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	присутствует
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	присутствует
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано заведующим, вывешено для родителей	есть
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	соответствуют
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	нормально
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	вкусно
13	Объем и вид пищевых отходов после	утилизированы

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	доступен
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	есть
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	чисто
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.)	есть
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	есть

Комментарии по результатам наблюдения:

---



---



---



---



---



---

Подпись наблюдателя \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_



**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
**за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми**  
**корпус по ул. Сувожаровская, д.8**  
**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 14.04.2023

гр. "Камиточки"

ФИО члена общественной комиссии Семенова А.А.

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

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	отм.
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	удовл.
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)	отм.
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	отм.
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.)	отм.
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	хор.

Комментарии по результатам наблюдения:

Чистая посуда, отличная подготовка к приему пищи, каждый ребенок платит руки, дети отзывались о еде позитивно, говорит - "Очень вкусно", внимательно следит за процессом приема пищи и помогает по необходимости, есть доступ к кипяченой воде, так же много завтрак попробован - отличной вкус и нетная консистенция каши, так же деткам предл. добавку

Подпись наблюдателя Сева | Симонда А.А.

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

Дата проведения: 14.04.2023

ФИО члена общественной комиссии Плетнева В.В. „Волшебные“

№ 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	отл.
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)	каша с черными кружками, со вкусом
13	Объем и вид пищевых отходов после	

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

Комментарии по результатам наблюдения:

---



---



---



---



---



---



---

Подпись наблюдателя *[подпись]* / Плотникова В.А.

любознательки

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

Дата проведения: 14.04.23

ФИО члена общественной комиссии Алеева Дарья Александровна

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

	приема пищи	
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	5
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	5
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	5
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	5
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	5
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.)	5
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	5

Комментарии по результатам наблюдения:

---



---



---



---



---



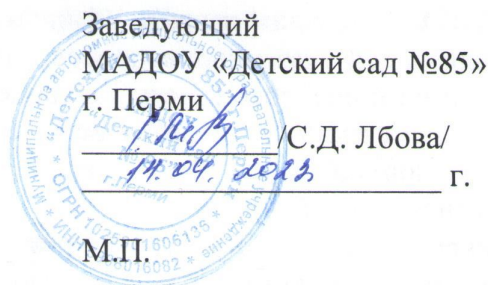
---

Подпись наблюдателя



Андрева И.И.





**АКТ**  
**о результатах проведения проверки**  
**организации питания общественной комиссией по контролю**  
**за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми**

На основании плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми, утвержденного приказом заведующего МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми от 14.04.2023 № 01-15/200

**Комиссия в составе:**

Климентская С.И. – родитель группы Модулька МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми,

Лбова С.Д. – ответственный за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

Андрева Д.А. – родитель группы Светлячки МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми,

\_\_\_\_\_ – родитель группы \_\_\_\_\_ МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

в период с 10.04.2023 по 14.04.2023 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** группа Светлячки Модулька зона выдачи пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по адресу ул. Суджовская д.в.

**Цель проверки:** Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

**Вопросы проверки:**

1. санитарно-гигиеническое и эстетическое состояния групповых, посуды, зоны выдачи пищи на пищеблоке;
2. процесс накрывания и приема пищи детьми;
3. наличие вывешенного меню, соответствие выдаваемых блюд примерному и фактическому меню.
4. Проверка журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке

В ходе проверки членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в группе Светлячки, Любимая в зоне выдачи пищи на пищеблоке (листы наблюдений членов комиссии прилагаются), проверка своевременности и полноты ведения на пищеблоке требуемых законодательством журналов:

- гигиенический журнал,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- журнал витаминизации третьих блюд,
- журнал работы рециркулятора,
- журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке.

#### Выводы:

По проверенным вопросам питание в группе Светлячки, Любимая МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по ул. Суржовская, д. 26 организовано без замечаний.

Санитарное состояние зоны умывания, зоны приема пищи детьми, столовой посуды, приборов, зоны выдачи пищи на пищеблоке удовлетворительное.

Завтрак (обед, полдник, ужин – выбрать нужное) накрыт вовремя, работники пищеблока, помощник воспитателя одеты в спецодежду, имеют маски, перчатки.

Контрольные блюда, книга отзывов и предложений, меню в группе имеются в наличии, график выдачи пищи на пищеблоке имеется и соблюдается, на стенде по организации питания размещена информация \_\_\_\_\_.

Питание детей соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда Каша из пшеницы - 200г, Коф. бананов - 180, Суп - 12 приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

Бракеражный журнал ведется регулярно, за качество приготовленных блюд расписываются 3 члена комиссии.

Требуемые журналы на пищеблоке имеются и ведутся своевременно.

При проверке организации питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по ул. Суржовская, д. 26 выявлены следующие замечания:

1. \_\_\_\_\_ за перевод проверки
2. \_\_\_\_\_ замечания не выявлено
3. \_\_\_\_\_

#### Предложения:

1. \_\_\_\_\_ записать кружки в группе «Светлячки»
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

родитель группы «Светлячки» / «Моя радость» МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми  
[Signature] / [Signature]

Ответственный по организации питания в корпусе 3 МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми  
Кусакина М.А. [Signature]

С актом ознакомлены:  
Воспитатель группы Тарасова М.В. [Signature] Демин А.П.  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы Толст Новицкая С.В.  
Маму Мамцева Н.П.  
(подпись, расшифровка)

Представитель:  
ООО «Феникс» С.И.В. С.И.В.  
(подпись, расшифровка)



Заведующий  
МАДОУ «Детский сад №85»

г. Пермь

/С.Д. Лбова/

г.

М.П.

**АКТ**  
**о результатах проведения проверки**  
**организации питания общественной комиссией по контролю**  
**за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми**

На основании плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад №85» г. Перми, утвержденного приказом заведующего МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми от 14.04.2023 № 01-18/00

**Комиссия в составе:**

Тютюшкова В.А. – родитель группы, Камчатский МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми,

Лбова С.Д. – ответственный за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

Селезнева А.А. – родитель группы, Волшебный МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми,

\_\_\_\_\_ – родитель группы \_\_\_\_\_ МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

в период с 10.04.2023 по 14.04.2023 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** группа, Волшебный, Камчатский, зона выдачи пищи на пищеблоке МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по адресу ул. Суворовская 26

**Цель проверки:** Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

**Вопросы проверки:**

1. санитарно-гигиеническое и эстетическое состояния групповых, посуды, зоны выдачи пищи на пищеблоке;
2. процесс накрывания и приема пищи детьми;
3. наличие вывешенного меню, соответствие выдаваемых блюд примерному и фактическому меню.
4. Проверка журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке

В ходе проверки членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в группе *Вулканская / Камчатская* в зоне выдачи пищи на пищеблоке (листы наблюдений членов комиссии прилагаются), проверка своевременности и полноты ведения на пищеблоке требуемых законодательством журналов:

- гигиенический журнал,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- журнал витаминизации третьих блюд,
- журнал работы рециркулятора,
- журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке.

#### Выводы:

По проверенным вопросам питание в группе *Вулканская / Камчатская* МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по ул. *Сурожавоская* организовано без замечаний.

Санитарное состояние зоны умывания, зоны приема пищи детьми, столовой посуды, приборов, зоны выдачи пищи на пищеблоке удовлетворительное.

Завтрак (обед, полдник, ужин – выбрать нужное) накрыт вовремя, работники пищеблока, помощник воспитателя одеты в спецодежду, имеют маски, перчатки.

Контрольные блюда, книга отзывов и предложений, меню в группе имеются в наличии, график выдачи пищи на пищеблоке имеется и соблюдается, на стенде по организации питания размещена информация \_\_\_\_\_.

Питание детей соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда *Каша пшеничная - 200/170; Суп. картофель - 80/150; Соус - 12/10* приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

Бракеражный журнал ведется регулярно, за качество приготовленных блюд расписываются 3 члена комиссии.

Требуемые журналы на пищеблоке имеются и ведутся своевременно.

При проверке организации питания в МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми по ул. *Сурожавоская* выявлены следующие замечания:

1. *за период проверки*
2. *защита не выполнена.*
3. \_\_\_\_\_

#### Предложения:

1. *написать журнал у группы поваров,*  
*т.к. данных в нем много чернил*
2. *критерии*
3. \_\_\_\_\_

родитель группы Сем - Волшебная МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми  
Мед / Кашаева

Ответственный по организации питания в корпусе 3 МАДОУ «Детский сад №85» г.Перми

Кусакина М.В. [подпись]

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы Боталова Н.Н. / Киф / Кичина Т.А.  
 (подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы Маму / Мамочкова М.В. / [подпись] Штепилова  
 (подпись, расшифровка)

Представитель:

ООО «Феникс» [подпись] [подпись]  
 (подпись, расшифровка)



5.6. фактическая дата реализации продукции		№	№	№	№	№	№	№	№
6. Выводы		№	№	№	№	№	№	№	№
6.1.	поставка продукции осуществляется (производителем / дилером / организацией)	да	да	да	да	да	да	да	да
6.2.	данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	да	да	да	да	да	да	да	да
6.3.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)	да	да	да	да	да	да	да	да
6.4.	на пищеблоке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)	да	да	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	да	да
6.6.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)	да	да	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	нет	нет
7.	<b>Предложения:</b>								
7.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:								
7.2.									

Руководитель ДОУ \_\_\_\_\_

*С.М.В.С.*

Члены комиссии:

*Воспитатель, Дюф. Боголюбова Н.А.*

(должность, подпись, расшифровка)

*Воспитатель, Дюф. Д.А. Качина*

(должность, подпись, расшифровка)

*Воспитатель, Зинин. Лозовская Е.С.*

(должность, подпись, расшифровка)