



Общественный контроль за организацией питания  
в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

Лист наблюдений

Дата проведения: 24.12.2021  
Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11<sup>30</sup> - 12<sup>30</sup>  
Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: д/с. 120  
Адрес: ул. Строителей 14  
ФИО руководителя ДОУ Верколанцева Н.В.  
ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Заворонова Н.В.  
Члены общественной комиссии:  
1. Бувало ИА  
(ФИО)  
(Подпись)   
2. Казаква Л.Н.  
(ФИО)  
(Подпись)   
3. \_\_\_\_\_  
(ФИО)  
(Подпись)  
4. \_\_\_\_\_  
(ФИО)  
(Подпись)

- Наличие согласованного руководителем учреждения 10-дневного меню на 2 возрастные группы (1,5-3, 3-7 лет), на 2 сезона (размещение информации на сайте ДОУ)  
 а- да  
 б- нет  
Примечание \_\_\_\_\_
- Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, меню на текущую дату)  
Наличие материалов по формированию навыков культуры здорового питания  
 а- да  
 б- нет  
Примечание \_\_\_\_\_
- Информированность родителей по фактическому меню (размещение информации на сайте ДОУ)  
 а- да  
 б- нет  
Примечание сайт на сайте соответствующе
- Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов

документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

5. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

6. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой пищевой продукции

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

8. Своевременность заполнения Журналов учета

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно <input type="radio"/> б- несвоевременно

9. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований

- а- да
- б- нет

Примечание размещено на сайте 4/с

10. Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

11. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты  
(оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Вес
Суп с фрикаделками	5	5	5	5
Каша пшеничная, белая, кур.	5	5	5	5
Салат свежий + огурцы	5	5	5	5
Компот	5	5	5	5

12. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах.

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

Номер групповой						
	№ 3	№ 11	№	№	№	№
а - да	+	+				
б - нет						

В буфетной имеется мерная посуда (половники, ложки) для порционирования готовых блюд

Номер групповой						
	№ 3	№ 11	№	№	№	№
а - да	+	+				
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 3	№ 11	№	№	№	№
На большей части (более половины) тарелок, чашек имеются сколы и трещины						
Часть тарелок, чашек имеются сколы и трещины						
Сколы и трещины на посуде отсутствуют	+	+				

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

Номер групповой						
	№ 3	№ 11	№	№	№	№
а - да	+	+				
б - нет						

13. Культура питания (по наблюдениям в одной группе во время приема пищи)

Комфортность места за столом для приема пищи

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

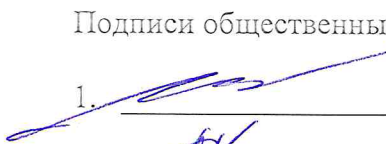
Комментарии по результатам наблюдения:

полностью соответствует норме 4

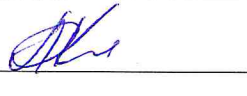
Трещины ,

Подписи общественных наблюдателей:

1.

 / Бувайло И.А.

2.

 / Назарова И.И.

3.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

4.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Общественный контроль за организацией питания

в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

*Малковского, 35*

Лист наблюдений

Дата проведения: 24.12.2019

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 16.20

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 17.20

Адрес: г. Пермь, ул. Малковского, д. 35

ФИО руководителя ДОУ Верхомячева М. В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: \_\_\_\_\_

Члены общественной комиссии:

1. Рубцова М. С. \_\_\_\_\_ (Подпись)

2. Мятарева Н. П. \_\_\_\_\_ (Подпись)

3. Авдеева Т. Н. \_\_\_\_\_ (Подпись)

4. \_\_\_\_\_ (Подпись)

1. Наличие согласованного руководителем учреждения 10-дневного меню на 2 возрастные группы (1,5-3, 3-7 лет), на 2 сезона (размещение информации на сайте ДОУ)

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

2. Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, меню на текущую дату)

Наличие материалов по формированию навыков культуры здорового питания

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

3. Информированность родителей по фактическому меню (размещение информации на сайте ДОУ)

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

4. **Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания:** маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

5. **Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)**

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

6. **Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню**

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

7. **Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой пищевой продукции**

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

8. **Своевременность заполнения Журналов учета**

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	а- да ✓ б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно

**9. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

**10. Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)**

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

**11. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (оценка по 5 бальной шкале)**

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Вес
свиная шордель	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет 80
котлета из говядины	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет
картофель отварной в масле	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет
пельмени из курицы	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет	соотв.ет

**12. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах.**

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

Номер групповой						
	№ 14	№ 18	№	№	№	№
а - да	✓	✓				
б - нет						

В буфетной имеется мерная посуда (половники, ложки) для порционирования готовых блюд

Номер групповой						
	№ 14	№ 18	№	№	№	№
а - да	✓	✓				
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 14	№ 18	№	№	№	№
На большей части (более половины) тарелок, чашек имеются сколы и трещины	нет	нет				
Часть тарелок, чашек имеются сколы и трещины	нет	нет				
Сколы и трещины на посуде отсутствуют	да	да				

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

Номер групповой						
	№ 14	№ 18	№	№	№	№
а - да	✓	✓				
б - нет						

**13. Культура питания (по наблюдениям в одной группе во время приема пищи)**

Комфортность места за столом для приема пищи

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

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:

*Замечаний нет.*

Подписи общественных наблюдателей:

1. Рубцова Л.С. /  /

2. Маишкарислав /  /

3. Павлова И.Д. /  /

4. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Общественный контроль за организацией питания

в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми, *Малковского*

*д. 465*

Лист наблюдений

Дата проведения: 24.12.2021

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 16-20

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 17-20

Адрес: г. Пермь, ул. Малковского, д. 465

ФИО руководителя ДОУ Кермошанцева М. В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: \_\_\_\_\_

Члены общественной комиссии:

1. Рудцова М. С. (ФИО)  (Подпись)

2. Матвеева Н. П. (ФИО)  (Подпись)

3. Тавлова М. Н. (ФИО)  (Подпись)

4. \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ (Подпись)

**1. Наличие согласованного руководителем учреждения 10-дневного меню на 2 возрастные группы (1,5-3, 3-7 лет), на 2 сезона (размещение информации на сайте ДОУ)**

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

**2. Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, меню на текущую дату)**

Наличие материалов по формированию навыков культуры здорового питания

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

**3. Информированность родителей по фактическому меню (размещение информации на сайте ДОУ)**

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

4. **Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания:** маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

5. **Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)**

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

6. **Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню**

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

7. **Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой пищевой продукции**

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

8. **Своевременность заполнения Журналов учета**

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; <input checked="" type="checkbox"/>	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	а- да <input checked="" type="checkbox"/> б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно

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

Номер групповой						
	№ 22	№ 23	№	№	№	№
а - да	✓	✓				
б - нет						

**13. Культура питания (по наблюдениям в одной группе во время приема пищи)**

Комфортность места за столом для приема пищи

а- да ✓

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

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:

*Замечаний нет.*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Рубцова И.С.* / *[подпись]* /

2. *Олейников* / *[подпись]* /

3. *Тавлева И.* / *[подпись]* /

4. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /