

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

Лист наблюдений

Дата проведения: 25.03 2022

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11:40

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12:10

Адрес: Строителей 14

ФИО руководителя ДОУ Вервожанцева Марине Викторовне

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Кажкобе Любовь Николаевна

Члены общественной комиссии:

1. Кажкобе Любовь Николаевна
(ФИО)

(Подпись)

2. Будайло Екатерина Викторовна
(ФИО)

(Подпись)

3. _____
(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;	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 зверны комменты из цифровых + шеновск.

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
<i>Суп овощной со сметаной</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв.</i>
<i>Картофельная запеканка с соусом и мясом</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>
<i>Сал. овощи</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>
<i>Компот из сухофр.</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв.</i>
<i>Хлеб</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв.</i>

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

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

	Номер групповой					
	№ 1	№	№	№	№	№
а - да	<i>+</i>					
б - нет						

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

	Номер групповой					
	№ 1	№	№	№	№	№
а - да	<i>+</i>					
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

	Номер групповой					
	№ 1	№	№	№	№	№
На большей части (более половины) тарелок, чашек имеются сколы и трещины						
Часть тарелок, чашек имеются сколы и трещины						
Сколы и трещины на посуде отсутствуют	<i>+</i>					

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

	Номер групповой					
	№ 1	№	№	№	№	№
а - да	<i>+</i>					
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:

Подписи общественных наблюдателей:

1. Кашкова / МК /

2. Будайко / Будайко

3. _____ / _____ /

4. _____ / _____ /

Сопровождение зам. зав. Загорина Н.В. Загорина