

Общественный контроль за организацией питания

в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми

Лист наблюдений

Дата проведения: 30.06.22

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11 30

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 30

Адрес: г. Пермь Маяковского 35

ФИО руководителя ДОУ Мошеева Надежда Викторовна

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Задворная Наталья Владимировна

Члены общественной комиссии:

1. Лехакова Наталья Сергеевна Мур
(ФИО) (Подпись)

2. Маткаримова Наталья Геннадьевна ЖК
(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;	<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 _____

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
Салат из свеклы отварной	соответствует	соответствует	соответствует	60
Суп-пюре из картофеля с зеленью	соответствует	соответствует	соответствует	200/10
Котлета из говядины с морковью	соответствует	соответствует	соответствует	70/30
Макаронное отварное	соответствует	соответствует	соответствует	130
Компот из апельсинов и яблок	соответствует	соответствует	соответствует	180

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

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

	Номер групповой					
	№	№	№	№	№	№
<input checked="" type="radio"/> а- да	17					
<input type="radio"/> б- нет						

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

	Номер групповой					
	№	№	№	№	№	№
<input checked="" type="radio"/> а- да	17					
<input type="radio"/> б- нет						

Качество используемой столовой посуды

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

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

Номер групповой						
	№	№	№	№	№	№
<input checked="" type="radio"/> а - да						
<input type="radio"/> 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 наблюдений:

Подписи общественных наблюдателей:

1. Мухомова / Лед /

2. Матвеева / ЛМ /

3. _____ / _____ /

4. _____ / _____ /