

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

Дата проведения: 04.10.2022.

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 12¹⁰ 30.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 30.

Адрес: ул. Маяковского 35

ФИО руководителя ДОУ Загорная Наталья Владимировна

ФИО сотрудника ↑ ↓ ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Верхоланцева Марина Викторовна

Члены общественной комиссии:

1. Митрошина Анна Олеговна

(ФИО)

2. Мининг Елена Игоревна

(ФИО)

3.

(ФИО)

4.

(ФИО)

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. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню

а- да

б- нет

Примечание _____

3. 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 _____

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. Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в меню

а- да

б- нет

Примечание _____

8. Своевременность заполнения Журналов учета

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

--	--	--	--	--

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

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

Номер групповой						
	№ 15	№ 17	№ 18	№ 19	№	№
а - да	а	а	а	а		
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 15	№ 17	№ 18	№ 19	№	№
а - да	а	а	а	а		
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 15	№ 17	№ 18	№ 19	№	№
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						
	№	№	№	№	№	№
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 _____

14. Питьевой режим

Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченной воды

а- да

б- нет

Примечание _____

Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня

а- да

б- нет

Примечание _____

Обеспечение достаточного количества чистой посуды

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды

а- да

б- нет

Примечание _____

15. Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи



а- да

б- нет

Примечание _____

Комментарии по результатам наблюдения:

Подписи общественных наблюдателей:

1. Шелчинг С.И. /  /
2. Михайлова А.О. /  /
3. _____ / _____ /
4. _____ / _____ /

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

Дата проведения: 04 октября 2022

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 1130

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 1155

Адрес: г. Пермь, ул. Маяковского 46Б

ФИО руководителя ДОУ Зедьборная Н.В. Зав. Верхолонничева М.В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: _____

Члены общественной комиссии:

1. Шмагина Елена Игоревна

(ФИО)

2. Митрошина Анна Олеговна

(ФИО)

3. _____

(ФИО)

4. _____

(ФИО)

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. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню

а- да

б- нет

Примечание _____

3. 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 _____

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. Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в меню

а- да

б- нет

Примечание _____

8. Своевременность заполнения Журналов учета

Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> 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
<i>Суп гороховый</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>
<i>Рис с печеню по-биргородскому</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>
<i>Запеканка из печени</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>
<i>Коллмот из яблок с лимонном</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>	<i>N</i>

--	--	--	--	--

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

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

Номер групповой						
	№	№	№	№	№	№
<u>а - да</u>	22	23				
б - нет						

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

Номер групповой						
	№	№	№	№	№	№
<u>а - да</u>	22	23				
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	22	23				

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

Номер групповой						
	№	№	№	№	№	№
<u>а - да</u>	22	23				
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 _____

14. Питьевой режим

Использование кипяченной воды, ведение графика замены кипяченой воды

а- да

б- нет

Примечание _____

Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня

а- да

б- нет

Примечание _____

Обеспечение достаточного количества чистой посуды

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды

а- да

б- нет

Примечание _____

15. Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи

а- да



б- нет

Примечание _____

Комментарии по результатам наблюдения:

Итак же организую банк на следующем уроке
спасибо за такой подход!

Подписи общественных наблюдателей:

1. Шмелев В.И. 
2. Амбарцумян А.О. 
3. _____ / _____ /
4. _____ / _____ /