

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

Дата проведения: 04.03.2023

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11:45

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12:20

Адрес: г. Пермь ул. Строительная 14

ФИО руководителя ДОУ Верхоламышева Мария Викторовна

ФИО сотрудника ДОУ сопровождавшего общественных наблюдателей: Зарубина Наталья Владимировна

Члены общественной комиссии:

1. Будайло Екатерина Викторовна
(ФИО)

2. Лопкова Ольга Викторовна
(ФИО)

3. Мухоморова Ольга Павловна
(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;	<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
рассольник	соотв	соотв	соотв	180 - 10
салат из свеклы	соотв	соотв	соотв	50
суфле из птицы	соотв	соотв	соотв	70
свежи в мол. соусе	соотв	соотв	соотв	130
каштан	соотв	соотв	соотв	180
хлеб пшеничный	соотв	соотв	соотв	20

--	--	--	--	--

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

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

	Номер групповой					
	№ 12	№ 9	№ 4	№ 11	№ 2	№ 10
<input checked="" type="radio"/> а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<input type="radio"/> б - нет						

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

	Номер групповой					
	№ 12	№ 9	№ 4	№ 11	№ 2	№ 10
<input checked="" type="radio"/> а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
<input type="radio"/> б - нет						

Качество используемой столовой посуды

	Номер групповой					
	№ 12	№ 9	№ 4	№ 11	№ 2	№ 10
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					
	№ 12	№ 9	№ 4	№ 11	№ 2	№ 10
<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 _____

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:

Подписи общественных наблюдателей:

- 1. Будайло | Будайло
- 2. Лиси | Михайлов
- 3. Ольга | Понкина
- 4. _____ | _____

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

Дата проведения: 2.03.2023
Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 16⁰⁰
Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 17⁰⁰
Адрес: г. Пермь, Малковское, 35
ФИО руководителя ДОУ Верхалашева М.В.
ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Загорной Н.В.
Члены общественной комиссии:
1. Ферстова Е.А.
(ФИО)
2. Булатов Марк Александрович
(ФИО)
3. Шумилин Евгений Маркович
(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- 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
Запеканка твер. с рисом	мол. - белая, заготовка, корочка	соответ. твердой консистенции	вкусный сладкий	150
Соус молочный	соответ. цвет, консистенция	молочный, без	сладко-молочный	50
Чай с сахаром	светло-коричн.	прият. аром. чай	сладкий с терпкостью	200

--	--	--	--	--	--

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	№	№	№	№	№
а - да	+					
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 14	№	№	№	№	№
а - да	+					
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 14	№	№	№	№	№
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						
	№ 14	№	№	№	№	№
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

- 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:

Подписи общественных наблюдателей:
1. Медоткова / СВ /
2. Дубайло / А /
3. _____ / _____ /
4. _____ / _____ /

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

Дата проведения: 2.03.2023

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 16⁰⁰

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 16³⁰

Адрес: г. Пермь, Маковского, 46б

ФИО руководителя ДОУ Верхолашцева М.В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Зарверина Н.В.

Члены общественной комиссии:

1. Березова Е.А.

(ФИО)

2. Будилько Марина Анатольевна

(ФИО)

3. Шилин Елена Владимировна

(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;	<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
Зарезанная творог с рисом	мол.-бел. залоз. кер	соств. кисловат. прорук.	сладко-кисл.	150
Суп молочный	соств. цветч. молочка	молочн.	сладко-кисл.	50
Чай с сахаром	светло коричн.	аромат. чдш	сладко-кисл. с терпкост. вкусом	200

--	--	--	--	--

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

В групповой на информационном стенде для родителей размещена информация о фактическом меню						
Номер групповой						
	№ 22 ✓	№	№	№	№	№
а - да						
б - нет						

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

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

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 22 ✓	№	№	№	№	№
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						
	№ 22 ✓	№	№	№	№	№
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 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:

Подписи общественных наблюдателей:

1. Езеротова | [подпись]
2. Рубайло | [подпись]
3. Шинин | [подпись]
4. _____ | _____