

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

Дата проведения: 26.09.23

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11:30 - 11:45

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____

Адрес: ул. Строителей 14

ФИО руководителя ДОУ Верхожанцева Л.В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождающего общественных наблюдателей: Зарковная Ж.В.

Члены общественной комиссии:

1. Носова С.С.
(ФИО)

2. _____
(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"/> ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	а- <input checked="" type="radio"/> да б- нет	<input checked="" type="radio"/> ежедневно б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	а- <input checked="" type="radio"/> да б- нет	<input checked="" type="radio"/> ежедневно б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	а- <input checked="" type="radio"/> да б- нет	<input checked="" type="radio"/> ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	а- <input checked="" type="radio"/> да б- нет	<input checked="" type="radio"/> ежедневно б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	а- <input checked="" type="radio"/> да б- нет	<input checked="" type="radio"/> 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
Салат из белокожи. капусты и огурцов	✓	✓	✓	✓
Уши со сметаной	✓	✓	✓	✓
Котлеты из говядины	✓	✓	✓	✓
Гюре из гороха	✓	✓	✓	✓
Кашкот из сухариков	✓	✓	✓	✓
Хлеб	✓	✓	✓	✓

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

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

В групповой на информационном стенде для родителей размещена информация о фактическом меню						
Номер групповой						
	№ 2	№ 6	№ 11	№	№	№
а - да						
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 2	№ 6	№ 11	№	№	№
а - да						
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 2	№ 6	№ 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						
	№ 2	№ 6	№ 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

а- столовые приборы соответствуют возрасту

Примечание _____

14. Питьевой режим

Использование кипяченой 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:

Подпись ответственных наблюдателей:

1. Косова С.А. Кос /

2. _____ /

3. _____ /

4. _____ /

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

Дата проведения: 28.09.23

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 11:20 - 11:45

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 11:45

Адрес: Маяковского 35

ФИО руководителя ДОУ Верхоланцева М.В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождающего общественных наблюдателей: Задворная И.В.

Члены общественной комиссии:

1. Обиркина И.Ю.

(ФИО)

2. Федотова Е.А.

(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- 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	Всё
Борщ. со сметаной	✓	✓	✓	✓
Тертельки из говяд. с рисом и жижи	✓	✓	✓	✓
Макароньы икра кабачковая	✓	✓	✓	✓
Нашпикот из шинковика	✓	✓	✓	✓
Хлеб	✓	✓	✓	✓

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

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

В групповой на информационном стенде для родителей размещена информация о фактическом меню						
Номер групповой						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 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						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
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 кипяченой воды, ведение графика записи 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:
Результат проверки удовлетворителен

Подписи общественных наблюдателей:

1. Обирина И.Ю. / Обир /
2. Федотова Е.А. / Фед /
3. _____ / _____ /
4. _____ / _____ /

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

Дата проведения: 28.09.2023

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 12:00 - 12:10

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12:10

Адрес: Малковского 46Б

ФИО руководителя ДОУ Верхолашова Марина Викторовна

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождающего общественных

наблюдателей: Задворная М.В.

Члены общественной комиссии:

1. Жовтарева Анастасия Николаевна

(ФИО)

2.

(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;	<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	Всё
<i>шарф каб-ащ</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>борщ со сметаной</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>вермишель из каб. кот Емочки</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>мак-все изделия</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<i>макиток из сметанки</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Хлеб	✓	✓	✓	✓
------	---	---	---	---

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

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

		Номер групповой					
		№ 23	№ 20	№	№	№	№
<input checked="" type="radio"/> а - да		✓	✓				
<input type="radio"/> б - нет							

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

		Номер групповой					
		№ 23	№ 20	№	№	№	№
<input checked="" type="radio"/> а - да		✓	✓				
<input type="radio"/> б - нет							

Качество используемой столовой посуды

		Номер групповой					
		№ 20	№ 23	№	№	№	№
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					
		№ 20	№ 23	№	№	№	№
<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 подставки 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 кипяченой воды, ведение графика замсы 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 подпосов 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. Жову / Ковалева А.М.
2. _____ / _____
3. _____ / _____
4. _____ / _____