

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

Дата проведения: 27.12.2022

Время работы общественных наблюдателей в учреждении:

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении:

Адрес: Строителей 14

ФИО руководителя ДОУ

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Заборина Ж. В.

Члены общественной комиссии:

1. Лякина Ольга Павловна

(ФИО)

2. Попкова Ольга Викторовна

(ФИО)

3. Редова Алена 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;	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	а- <input checked="" type="radio"/> да б- <input type="radio"/> нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- <input type="radio"/> 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 квашен. капусты	✓	✓	✓	✓
Суп пюре из картофеля	✓	✓	✓	✓
Каша гречневая рассыпчатая	✓	✓	✓	✓
Котлета из говядины	✓	✓	✓	✓
Каша из алычи с яблоками	✓	✓	✓	✓

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

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

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

Номер групповой

	№	№	№	№	№	№
а - <input checked="" type="radio"/> да	4	6	1			
б - нет						

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

Номер групповой

	№	№	№	№	№	№
а - <input checked="" type="radio"/> да	4	6	1			
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 ✓	4	6	1			

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

Номер групповой

	№	№	№	№	№	№
а - <input checked="" type="radio"/> да	4	6	1			
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. Пищевой 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. | <i>Мелкина</i> | | <i>Александр</i> | |
| 2. | <i>Попкова</i> | | <i>Вал</i> | |
| 3. | <i>Родова</i> | | <i>Сергей</i> | |
| 4. | _____ | | _____ | |

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

Дата проведения: 26.12.2023.

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 1130

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 1200

Адрес: г. Пермь Мамаевская 35

ФИО руководителя ДОУ Верхолапцева М.В.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Загорина И.В.

Члены общественной комиссии:

1. Маткаршинова Н.Т.

(ФИО)

2. Буракова А.В.

(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	а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнала бракеража готовой пищевой продукции	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал контроля проведения генеральных уборок	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал контроля работы рециркулятора	<input checked="" type="radio"/> а- да <input type="radio"/> б- нет	а- <u>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
Салат витамин.	типичен для соот. вкл. пред. вкл. вкл.	запах соответ. вкл. вкл.	вкус кисло-сладкий, в меру сод.	50
Суп картоф. гороховый	цвет желтый	запах варен. кор.	суповый и картоф.	180
Печень говяжья по-строганов.	цвет светло серый	запах печени и смет. соуса	вкус печени и смет. соуса	100
Тюре картоф.	цвет кремовый	аромат картофа и масла	сметана, соевый, нежный	130
Каша из абс. мли.	цвет светло желтый	аромат абс. мли и молока	вкус кисло-сладкий	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						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
а - да	да	да	да	да	да	да
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
а - да	да	да	да	да	да	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 1 наборов

Номер групповой						
	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18	№ 19
а - да	да	да	да	да	да	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:

Все очень вкусно! Спасибо!

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Буракова А.В.* / *Бураков* /
2. *Самойлова Н.С.* / *Самойлов* /
3. _____ / _____ /
4. _____ / _____ /