

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

Дата проведения: 20 марта 2024 г.

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: с 11:30 до 12:30

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: с 11:30 до 12:30

Адрес: г. Пермь ул. Строительная № 118

ФИО руководителя ДОУ Верхолагодиева М.В.

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

Члены общественной комиссии:

1. Монкова Ольга Викторовна

(ФИО)

2. Задворная Наталья Владимировна

(ФИО)

3. Лерасинова Ирина Викторовна

(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. Спятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Вес
салат картофельный с зел горошком	норм	норм	норм	соот.
суп-пюре из картофеля	норм.	норм	норм	соот.
котлетки из говяжьей	норм	норм	норм	соот.
каша гречневая	норм	норм	норм	соот.
кошот	норм	норм	норм	соот.

--	--	--	--	--

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	№ 5	№ 10	№ 11	№ 7	№ 8
а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
б - нет						

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

	Номер групповой					
	№ 2	№ 5	№ 10	№ 11	№ 7	№ 8
а - да	✓	✓	✓	✓	✓	✓
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

	Номер групповой					
	№ 2	№ 5	№ 10	№ 11	№ 7	№ 8
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	№ 5	№ 10	№ 11	№ 7	№ 8
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

да - столовые приборы соответствуют возрасту
Примечание _____

14. Питьевой режим

Использование кипяченой воды, ведение графика замены кипяченой воды

- да
 нет

Примечание _____

Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня

- да
 нет

Примечание _____

Обеспечение достаточного количества чистой посуды

Наличие промаркированных подпосов для чистой и использованной посуды

- да
 нет

Примечание _____



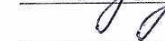
15. Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи

- да
 нет

Примечание _____

Комментарии по результатам наблюдения:

Подписи ответственных наблюдателей:

-  Присьчева
-  Челосимова И. В.
-  Загворина Л. В.
- _____

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

Дата проведения: 20.03 2024

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 8⁰⁰ - 8³⁰

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____

Адрес: ул. Малахова 38

ФИО руководителя ДОУ Верхоламова Е.В.

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

Члены общественной комиссии:

1. Захарова Д.В.
(ФИО)

2. Лобуткина В.С.
(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>каша рисовая молочная</i>	✓	✓	✓	✓
<i>Хлеб пшеничный</i>	✓	✓	✓	✓
<i>суп</i>	✓	✓	✓	✓
<i>коф. напиток с молоком</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					
	№ 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 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:

Детское питание обеспечено в соответствии с нормами, замечаний нет

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Шарникова* | *Шарникова* |
2. *Добуткина* | *Добуткина* |
3. _____ | _____ |
4. _____ | _____ |

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

Дата проведения: 21.03.2024

Время работы общественных наблюдателей в учреждении: 7:55

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____

Адрес: ул. Машковского 468

ФИО руководителя ДОУ: Веркомайцева М.В.

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

Члены общественной комиссии:

1. Израилова Н.С.
(ФИО)

2. Нетищенко Т.А.
(ФИО)

3. Матковникова Н.Т.
(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 балльной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Вес
Каша овсяная	норм	норм	норм	норм
Хлеб пшеничный	норм	норм	норм	норм
Масло сливочное	норм	норм	норм	норм
Чай с молоком	норм	норм	норм	норм

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

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

Номер групповой						
	№ 20	№ 21	№ 22	№ 23	№	№
а - да	✓	✓	✓	✓		
б - нет						

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

Номер групповой						
	№ 20	№ 21	№ 22	№ 23	№	№
а - да	✓	✓	✓	✓		
б - нет						

Качество используемой столовой посуды

Номер групповой						
	№ 20	№ 21	№ 22	№ 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	№ 21	№ 22	№ 23	№	№
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 подстаканках 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 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:

*Гигиена персонала успешно. Форма -
была все. Санитария все
успешно. Молодцы!*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Иванова* | *Сур* |
2. *Петренко В.А.* | *Иванов* |
3. *Магариш* | *Иванов* |
4. _____ | _____ |