

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
в структурном подразделении «Детский сад» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми**

Дата проведения: 20 января 2021 г.
 Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 10 мин.
 Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 40 мин.
 ФИО сотрудника ДООУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Барковская ИА

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Андреева ВК
2. Тимова ИА
3. _____

Подписи:

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню _____)
2. Имеется ли Положение об организации питания в ДООУ да
3. Наличие согласованного Руководителем цикличного МЕНЮ да, указать на сколько дней 10)
4. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДООУ) да
5. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек) имеется
6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи) цикличному меню

| Показатель оценки соответствия фактического меню | |
|---|--|
| Сезон (<u>осенне-зимний</u> - зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть) | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |
| День | а- <u>соответствует</u> цикличному меню б- не соответствует |
| Выход порций готовых блюд | а- <u>соответствует</u> цикличному меню б- не соответствует |

Примечание _____

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража кулинарной продукции соответствует
8. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд СПБ 2012
9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептур (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)
Да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур / Нет
10. Журналы учета

| Наименование документации | Наличие | Своевременность заполнения |
|---|------------------------|--|
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал бракеража кулинарной продукции | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал «Здоровья» | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |

11. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. (Акты контроля, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний)
акты 2-4 в месяц, суровши за ЧКВ, протоколы за 12.2020

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд да, 12.2020

13. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности («С» -витаминизация, инстантных витаминизированных напитков промышленного производства, специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами (йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты) Витаминизация

14. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (при возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

| Наименование блюда | Показатель соответствия | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------|--------------|------------|
| | По цвету | По запаху | По вкусу | Примечание |
| <u>Малят кармоджен</u> | <u>соотв</u> | <u>соотв</u> | <u>соотв</u> | |
| <u>печени ко-строга</u> | <u>соотв</u> | <u>соотв</u> | <u>соотв</u> | |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 1 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

16. В буфетной имеется мерная посуда (половники) для порционирования готовых блюд:

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 1 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 1 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

18. Качество используемой столовой посуды

а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины

б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины

в- сколы и трещины на посуде отсутствуют

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|---|--------------------------------|----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 1 | № | № | № | № |
| а | | | | | | |
| б | | | | | | |
| в | <u>✓</u> | <u>✓</u> | | | | |

Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

1. Комфортность места за столом для приема пищи:

Комфортно / некомфортно

Сервировка стола (салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть, только салфетки одноразовые, нет салфеток, столовые приборы соответствуют / не соответствуют возрасту, иное)

Комментарии по результатам наблюдения

замечаний нет

Подписи общественных наблюдателей:

1. Алигалиева В.В.
2. Минусова Г.А.
3. _____

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

в структурном подразделении «Детский сад» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

Дата проведения: 25 февраля 2021 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 12 ч. 40 мин.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей:

Барышева ИА

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Удугамбаева ВВ
2. Милошова СВ
3. _____

Подписи:

ИА
СВ

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню _____)
2. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ да
3. Наличие согласованного Руководителем цикличного МЕНЮ да, указать на сколько дней 10)
4. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДОУ) да
5. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек) да
6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи) цикличному меню

| Показатель оценки соответствия фактического меню | |
|---|---|
| Сезон (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть) | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |
| День | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |
| Выход порций готовых блюд | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |

Примечание _____

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража кулинарной продукции своевременно
8. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд Стол 1
9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)
Да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов / Нет
10. Журналы учета

| Наименование документации | Наличие | Своевременность заполнения |
|---|-----------------|-----------------------------------|
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья | а- да б- нет | а- ежедневно б- несвоевременно |
| Журнал бракеража кулинарной продукции | а- да б- нет | а- ежедневно б- несвоевременно |
| Журнал «Здоровья» | а- да б- нет | а- ежедневно б- несвоевременно |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | а- да б- нет | а- ежедневно б- несвоевременно |

11. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. (Акты контроля, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний)
акты за январь, февраль, март, апрель, май, июнь, июль, август, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь; лабор. исследования; лабор. сметы

12.2020

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд да, группа 2020

13. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности («С» - витаминизация, инстантных витаминизированных напитков промышленного производства, специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами (йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты) _____

14. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (при возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

| Наименование блюда | Показатель соответствия | | | |
|---------------------|-------------------------|-----------|----------|------------|
| | По цвету | По запаху | По вкусу | Примечание |
| Борщ с кап. и кари. | еоеов | еоеов | еоеов | |
| Фрикадельки суп. | еоеов | еоеов | еоеов | |
| Ханси трюфель. | | | | |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----|-----|---|---|---|
| | № 4 | № 3 | № 2 | № | № | № |
| да / нет | да | да | да | | | |

16. В буфетной имеется мерная посуда (половники) для порционирования готовых блюд:

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----|-----|---|---|---|
| | № 4 | № 3 | № 2 | № | № | № |
| да / нет | да | да | да | | | |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----|-----|---|---|---|
| | № 4 | № 3 | № 2 | № | № | № |
| да / нет | да | да | да | | | |

18. Качество используемой столовой посуды

- а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины
- б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины
- в- сколы и трещины на посуде отсутствуют

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|---|--------------------------------|-----|-----|---|---|---|
| | № 4 | № 3 | № 2 | № | № | № |
| а | | | | | | |
| б | | | | | | |
| в | ✓ | ✓ | ✓ | | | |

Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

1. Комфортность места за столом для приема пищи: Комфортно / некомфортно
 Сервировка стола (салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть, только салфетки одноразовые, нет салфеток, столовые приборы соответствуют / не соответствуют возрасту, иное _____)

Комментарии по результатам наблюдения
ничего не замечено в соответствии с требованиями

Подписи общественных наблюдателей:

1. Кутымаева ВВ
2. Минина ЕВ
3. _____

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
в структурном подразделении «Детский сад» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

Дата проведения: 26 марта 2011 г.
 Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 00 мин.
 Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 30 мин.
 ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей: Барковская ИВ

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Николаева ВВ
2. Мисюнова СВ
3. _____

Подпись: _____

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню) да
2. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ да
3. Наличие согласованного Руководителем цикличного МЕНЮ да, указать на сколько дней 10
4. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДОУ) да
5. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек) да
6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи) цикличному меню

| Показатель оценки соответствия фактического меню | |
|---|--|
| Сезон (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть) | <u>весенне-летний</u> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |
| День | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |
| Выход порций готовых блюд | а- соответствует цикличному меню б- не соответствует |

Примечание _____

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража кулинарной продукции Своевременно
8. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд СП-2012
9. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептур (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)
 Да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур / Нет
10. Журналы учета

| Наименование документации | Наличие | Своевременность заполнения |
|---|------------------------|--|
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал бракеража кулинарной продукции | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал «Здоровья» | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | а- <u>да</u> б- нет | а- <u>ежедневно</u> б- несвоевременно |

11. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. (Акты контроля, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний)
Акты за февраль, март по заморозке, хранению, консервированию продуктов имеются

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд декабрь 2020 г.

13. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности («С» -витаминизация, инстантных витаминизированных напитков промышленного производства, специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами (йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты) да

14. Снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты (при возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

| Наименование блюда | Показатель соответствия | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | По цвету | По запаху | По вкусу | Примечание |
| <u>салат из моркови и капусты</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> |
| <u>зразы картофельные</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> | <u>соемб</u> |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 3 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

16. В буфетной имеется мерная посуда (половники) для порционирования готовых блюд:

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 4 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

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

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---|---|---|---|
| | № 6 | № 2 | № | № | № | № |
| да / нет | <u>да</u> | <u>да</u> | | | | |

18. Качество используемой столовой посуды

- а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины
- б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины
- в- сколы и трещины на посуде отсутствуют

| | Номер групповой (не менее 2-х) | | | | | |
|---|--------------------------------|----------|----------|---|---|---|
| | № 3 | № 4 | № 1 | № | № | № |
| а | | | | | | |
| б | | | | | | |
| в | <u>✓</u> | <u>✓</u> | <u>✓</u> | | | |

Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

1. Комфортность места за столом для приема пищи: Комфортно / некомфортно
 Сервировка стола (салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть, только салфетки одноразовые, нет салфеток, столовые приборы соответствуют / не соответствуют возрасту, иное)

Комментарии по результатам наблюдения

организация питания соответствует требованиям, контроль проводится регулярно

Подписи общественных наблюдателей:
 1. Жигалова В.В.
 2. Михайлова Е.В.
 3. _____