

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

Дата проведения: 18 ноября 2020 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 15 ч. 30 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 10 мин.

ФИО сотрудника ДОО, сопровождавшего общественных наблюдателей:

Жетова А.А., старший ГРАБ
Архан В.Ф., заведующий кабинетом

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Тиналаева В.В.
2. Лисина Е.В.
3. _____

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню да состав)
2. Имеется ли Положение об организации питания в ДОО 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 ДОО) 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 выполнено
8. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд СР, 2018 Сборник технол. Пермиотовской ДОО
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- <u>да</u> б- <u>нет</u>	а- <u>ежедневно</u> б- <u>несвоевременно</u>
Журнал бракеража кулинарной продукции	а- <u>да</u> б- <u>нет</u>	а- <u>ежедневно</u> б- <u>несвоевременно</u>
Журнал «Здоровья»	а- <u>да</u> б- <u>нет</u>	а- <u>ежедневно</u> б- <u>несвоевременно</u>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- <u>да</u> б- <u>нет</u>	а- <u>ежедневно</u> б- <u>несвоевременно</u>

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) да от 02.10.20.

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд 02. 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) «Радиотек и Веселое будущее»

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>шпрот свежий</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>
<u>картоф. запеченный</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>
<u>шпрот из шпрот</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 6	№ 1	№ 3	№	№	№
да / нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>			

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 2	№ 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)					
	№ 1	№ 3	№ 4	№ 2	№	№
да / нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<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	<u>✗</u>					
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 замечания и нарушения не обнаружены

Подписи общественных наблюдателей:

- Иванова КВ / [подпись]
- Иванова АВ / [подпись]
- _____ / _____

зам. дир. Илья Гарковенко ИИ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

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

Дата проведения: 18 января 2020 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 05 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 8 ч. 30 мин.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей:

Арзам В. Р. завхоз

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Кулимина Ю. В.
2. Милонова З. В.
3. _____

Подписи:

[Подписи]

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)	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 ежедневно
8. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд СП, 2012, серия товароведческих рецептов для ДОУ
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- <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)
ежедневно ежемесячно еженедельно, еженедельно

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд 02.2020
ООО "Икс" Малоево в феврале 2020 г. в/в.
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) Мини-пекарня, Косель, Витонка
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>каша овсяная</u>				
<u>кон. каша овсяная</u>				
<u>буфетный сервис</u>				

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№ 3	№ 6	№	№	№	№
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)					
	№ 1	№ 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)					
	№ 2	№ 7	№	№	№	№
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	№ 2	№	№	№
а						
б						
в	<u>в</u>	<u>в</u>	<u>в</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 соответствуют)

Комментарии по результатам наблюдения

привыкли к организации питания
всем детям

Подписи общественных наблюдателей:

1. Климова ИВ
 2. Михеева СВ
 3. _____

Одновременно:

Зам. дир. ИФР Баранова ИИ