

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

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

Дата проведения: 23 октября 2020 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 16 ч. 40 мин.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей:

Аргак В. П., заведующий кафедрой

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Ильина М. В.
2. Барановская И. А.
3. Николаева В. В.

Подписи:

(Handwritten signatures of the observers)

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню) имеется
2. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ имеется
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) 1-3, 3-7 лет
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 (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть)	<u>а) соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует
День	<u>а) соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<u>а) соответствует цикличному меню</u> б- не соответствует

Примечание

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража кулинарной продукции

соответствует

8. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

2012, Сборник технологических рецептов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ и ДОУ, 2016 - Сборник рецептов и технологических карт для дошкольных учреждений

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	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал бракеража кулинарной продукции	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- ежедневно</u> б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<u>а- да</u> б- нет	<u>а- 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)

предоставлены отчеты, акты, сведения бракеражной комиссии за м.ав. 2020, протоколы лабораторных исследований (ссылка в акте, лаборатория № 101000000) 1 февраля 2020 г. в полном объеме

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд 28.02.2020 № 931
№ 901 от 27.02.20

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) нашето и кесель, витамин

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>рыбное филе</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв.</u>	
<u>картофельное пюре</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв.</u>	
<u>салат из огурца, перца</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)					
	№ 1	№ 3	№ 2	№ 4	№ 6	№
да / нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<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)					
	№ 1	№ 3	№ 2	№ 4	№ 6	№
да / нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<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	№ 2	№ 4	№ 6	№
да / нет	<u>да</u>	<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)					
	№ 1	№ 3	№ 2	№ 4	№ 6	№
а						
б						
в	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</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

Подписи общественных наблюдателей:

1. Вилкина М.В.
2. Барковская И.И.
3. Кизинаева И.В.