

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

Дата проведения: 16.09.2020 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:

Барюковская ИА, заместитель директора

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. Жукова ВВ
2. Вилесова ИА
3. _____

1. Информированность родителей по фактическому меню (размещено цикличное, ежедневное меню и 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) 1-3, 3-7
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)	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
День	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует цикличному меню б- не соответствует

Примечание _____

7. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража кулинарной продукции журнал заполнен, соответствует
8. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд книга рецептов германских кулинаров рецептов блюд и напитков издательство 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	<input checked="" type="radio"/> а- да б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал бракеража кулинарной продукции	<input checked="" type="radio"/> а- да б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Здоровья»	<input checked="" type="radio"/> а- да б- нет	<input checked="" type="radio"/> а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<input checked="" type="radio"/> а- да б- нет	<input checked="" type="radio"/> 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)
предоставлены акты, акты, справки за август 2020, протоколы от 07.09, 16.09. контроля качества и безопасности, журналы и меню заполнены. Протокол таб. 1 испытание от 28.02.20.

12. Наличие лабораторных испытаний готовых блюд имеются от 27.02.2020,
№ 901, от 28.02.2020 № 931
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) «Витамин А»

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>суп картофельный с морковью</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>проверено</u>
<u>кетчуп из говядины с морковью</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>	<u>настрол.</u>
<u>салат из курицы</u>	<u>соотв</u>			<u>вкусившая, соответствует</u>

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

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

Подписи общественных наблюдателей:

- Андреева ВВ
- Великая НА
-