

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА ПЕРМИ**

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 12 марта 2018 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 13 ч. 00 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 14 ч. 30 мин.

Наименование ДОО: МАДОУ "Летний сад" г. Пермь

Контактная информация ДОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта):
г. Пермь ул. Мухоморова, 35 тел. 222-95-44
e-mail: mdou360lika@mail.ru

ФИО руководителя ДОО: Шмелева Наталья Львовна

ФИО сотрудника ДОО, сопровождавшего общественных наблюдателей (если таковой был):
Забворная Наталья Владимировна

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- | | Подпись: |
|---|-------------------|
| 1. <u>Черанева Елена Геннадьевна</u> | <u>Черанева</u> |
| 2. <u>Занивалова Наталья Викторовна</u> | <u>Занивалова</u> |
| 3. <u>Хайдарова Светлана Валерьевна</u> | <u>Хайдарова</u> |

1. *Информированность родителей по вопросу качества используемых продуктов (размещена информация на сайте ДОО)

- а- да
 б- нет

Примечание

*Протокол лабораторных испытаний в разделе "Организация питания"

2. *Информированность родителей о наличии циклического меню (размещенного на сайте ДОО)

- а- да
 б- нет

Примечание

на данный момент представлено меню, утвержденное в сен. 2017г.
основанное меню утверждено 1 марта 2018г. вступает в силу с 13.03.18

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОО

- а- да
 б- нет

на сайте с 13.03.18

4. Наличие согласованного Руководителем ДОО циклического МЕНЮ (взять копию)

- а- да (указать на сколько дней) 10
 б- нет

5. Циклическое меню разработано для двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) (при наличии таковых в ДОО)

- а- да
 б- нет

на данный момент в ДОО нет групп /аннети в возрасте

6. Наличие Приказа о составе Бракеражной комиссии (не менее 3 человек)

- а- да
 б- нет

7. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи или в файле) циклическому меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
Сезон (зимне-весенний или летне-осенний, подчеркнуть)	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует циклическому меню <input type="radio"/> б- не соответствует
День	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует циклическому меню <input type="radio"/> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а- соответствует циклическому меню <input type="radio"/> б- не соответствует

Примечание

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да
 б- нет

9. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

Сборник рецептов - их рекомендации по организации питания детей и подростков
УИ С-Катерина - СПб Рель; 2008 - 800! (Электронный вариант)

10. Наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

- а- да технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов
 б- нет

Примечание

11. 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 готовой кулинарной продукции	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал «Заорыва»	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно

12. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. Могут быть, акты контроля, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний)

а- да
б- нет

13. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания

а- да
б- нет

14. Наличие действующего договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных испытаний готовых блюд (срок действия 1 год)

а- да
б- нет

15. Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
а- договор на поставку инстантных витаминизированных напитков промышленного производства (например, «Валетек»)

б- договор о поставке специализированных продуктов питания, обогащенных микронутриентами (Йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты)

в- иные подтверждающие документы *договор на поставку сиропа ишана*

16. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (по возможности совместно с бракеражной комиссией) (оценка по 5 бальной шкале)

Наименование блюда	Показатель соответствия			Примечание
	По цвету	По запаху	По вкусу	
<i>котлета региона</i>	<i>коричневый, в жареном виде</i>	<i>приятный</i>	<i>приятный, соответствует жареной котлете</i>	
<i>суп пюре из рапунцк овощей</i>	<i>каротинный, красивый оттенок</i>	<i>свойственный овощам в соответствии рецепта</i>	<i>приятный</i>	
<i>кад. икра</i>	<i>выравнено-красноватый</i>	<i>с нотками рыбы и овощей</i>	<i>приятный</i>	
<i>компот из сухофруктов</i>	<i>светло-коричневый</i>	<i>типичный для вареного сухофрукта</i>	<i>кисловатый-сладкий</i>	

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

	Номер групповой (не менее 2-х)				№	№
	№ 1	№ 3	№ 5	№ 9		
а- да	+	+	+	+		
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)				№	№
	№ 1	№ 3	№ 5	№ 9		
а- да	+	+	+	+		
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)				№	№
	№ 1	№ 3	№ 5	№ 9		
а- да	+	+	+	+		
б- нет						

20. Качество используемой столовой посуды (желательно фото)

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	№ 5	№ 9		
а						
б						
в	+	+	+	+		

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

1. Комфортность места за столом для приема пищи

а- да, детям комфортно

б- нет

Примечание

Дети занимают место за столом с учетом антропометрических данных и соответствующей групповости.

2. 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

Все столы сервированы в соответствии с весенней тематикой (вазы с цветами, композиции с пряниками и т.д.)

Комментарии по результатам наблюдения

- Организация питания в ЯОУ соответствует СанПиН.
- Информированность родителей проводится в родительском совете, систематизировано.

Подписи общественных наблюдателей:

- | | | | |
|----|-----------------|---|--|
| 1. | Райдарова С.В. | 1 | |
| 2. | Калижанова Н.В. | 1 | |
| 3. | Карагозо Е.Т. | 1 | |