

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: _____ г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: _____ ч. _____ мин.

Наименование ДОО:

Контактная информация ДОО (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта):

ФИО руководителя ДОО:

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

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

Подписи:

1. _____

2. _____

3. _____

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

- а- да
- б- нет

Примечание _____

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

- а- да
- б- нет

Примечание _____

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОО

- а- да
- б- нет

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

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

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

- а- да
- б- нет

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 фойе) 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 _____

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да
- б- нет

9. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

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 «Здоровья»	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 _____

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

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а- да						
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
а- да						
б- нет						

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

	Номер групповой (не менее 2-х)					
	№	№	№	№	№	№
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)					
	№	№	№	№	№	№
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

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

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи общественных наблюдателей:

1. _____ / _____
2. _____ / _____
3. _____ / _____