**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

**В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРНОЗАВОДСКОГО РАЙОНА**

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):  1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Подписи:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

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

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

а- да

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Имеется ли Положение об организации питания в ДОО

а- да

б- нет

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

а- да (указать на сколько дней) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б- нет

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

а- да

б- нет

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

а- да

б- нет

1. 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

а- да

б- нет

1. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептур

б- нет

Примечание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Журналы учета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование документации | Наличие | Своевременность заполнения |
| 1 | Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья | а- да  б- нет | а- ежедневно  б- несвоевременно |
| 2 | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | а- да  б- нет | а- ежедневно  б- несвоевременно |
| 3 | Журнал «Здоровья» | а- да  б- нет | а- ежедневно  б- несвоевременно |
| 5 | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | а- да  б- нет | а- ежедневно  б- несвоевременно |

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

а- да

б- нет

1. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания

а- да

б- нет

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

а- да

б- нет

1. 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **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 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

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

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

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

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

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

1. 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Сервировка стола

а- салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детейилискатерть

б- только салфетки одноразовые

в- нет салфеток

г- столовые приборы соответствуют возрасту

Примечание \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комментарии по результатам наблюдения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи общественных наблюдателей**:**

* 1. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
  2. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
  3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_