

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА ПЕРМИ

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 17 октября 2018 г.

Время начала работы общественных наблюдателей в учреждении: 10 ч. 30 мин.

Время окончания работы общественных наблюдателей в учреждении: 11 ч. 00 мин.

Наименование МОУ: МАОУ «Экономическая школа №145»

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

г. Пермь 614022, г. Пермь ул. Барковского 87а  
280-07-75, Секретарь 1400@yandex.ru

ФИО руководителя МОУ: Смирнова Л.Ю.

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

Степачева О.Р.

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

1. Бюллер Елена Семесовна
2. Осокин Юрий Александрович
3. Маслова Марина Владимировна  
Смирнова Ольга Владимировна

Подписи:

Бюллер  
Ю.Осокин  
Маслова  
Смирнова

1. Культура обслуживания

1.1. Перед обеденным залом установлены

а- умывальники (количество шт) 7

б- сушилки или одноразовые полотенца (количество шт) диспенсер - 1 шт

в- диспенсеры (количество шт) 1

Примечание

---

1.2. Информация об организации, предоставляющей питание

а- на стенде

б- нет

Примечание

---

1.3. Оформление обеденного зала

а- да

б- нет

Примечание

---

1.4. Комфортность места за столом для приема пищи

а- да, детям комфортно

б- нет

Примечание

---

1.5. Санитарное состояние столов

а- чистые

б- грязные

Примечание

---

1.6. Сервировка стола

а- салфетки одноразовые в подставках

б- нет салфеток

в- столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г- только ложки

д- столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.)

е- столовые приборы на столе

Примечание

---

1.7. Качество используемой столовой посуды и столовых приборов (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

г- столовые приборы не из алюминия

д- столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание

---

1.8. Накрывают сотрудники столовой

а- да

б- нет

Примечание

---

1.9. Начинают накрывать за 15 мин до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а- да

б- нет

Примечание

*Первые и вторые блюда подаются в кастрюлях, затем разложены в тарелки и накрыты салфетками по тарелкам тем же способом.*

1.10. Питание с раздачи организовано

а – отсутствует очередь

б- есть организованная очередь

в- беспорядочное скопление учащихся у раздачи

г – всех обслужили в течение перемены

Примечание

1.11. Организован отдельно стоящий буфет

а- да

б- нет

Примечание

1.12. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (карамель, газированные напитки, жвачка, продукты, содержащие растительные жиры, пирожные с кремом и др.)

а- да

б – реализуются запрещенные продукты

Примечание

*буфетов нет.*

1.13. Сотрудники пищеблока общаются с покупателями вежливо

а- да

б- нет

Примечание

1.14. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая не скользкая обувь)

а- да

б- нет

Примечание

2. Рацион питания

2.1. Наличие согласованного Руководителем МОУ циклического МЕНЮ (взять копию)

а- да (указать на сколько дней) 10

б- нет

Примечание

2.2. Циклическое меню разработано для двух возрастных групп (7-11 и 11-17 лет)

а- да

б- нет

Примечание

### 2.3. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

| Показатель оценки соответствия фактического меню |                                                                |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| День                                             |                                                                |
| набор блюд                                       | <u>а- соответствует цикличному меню</u><br>б- не соответствует |
| Выход порций готовых блюд                        | <u>а- соответствует цикличному меню</u><br>б- не соответствует |

Примечание \_\_\_\_\_

### 2.4. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

| Показатель оценки соответствия фактического меню |                                                                |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 7-11 лет                                         |                                                                |
| набор блюд                                       | <u>а- соответствует основному меню</u><br>б- не соответствует  |
| Выход порций готовых блюд                        | <u>а- соответствует цикличному меню</u><br>б- не соответствует |
| 11-17 лет                                        |                                                                |
| набор блюд                                       | <u>а- соответствует основному меню</u><br>б- не соответствует  |
| Выход порций готовых блюд                        | <u>а- соответствует основному меню</u><br>б- не соответствует  |

Примечание \_\_\_\_\_

### 2.5. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

а- да  
б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

### 2.6. Наименование Сборника рецептур, используемого для приготовления блюд

\_\_\_\_\_

### 2.7. 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 \_\_\_\_\_

### 2.8. 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 |
|                    |                         |           |          |            |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Примечание

2.9. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поставленного сырья:

Ветеринарная справка на мясо и маркировка

Сопроводительный документ на масло маркировка масла

Примечание

*имеются*

3. Осуществление контроля за организацией питания в МОУ: 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

Примечание

4. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. Могут быть, акты контроля)

а- да

б- нет

Примечание

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

а- да

б- нет

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

*очень вкусно*

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Блоппер Е.А.* / *М.А. М.А.М.*  
 2. *Осипов Ю.Ф.* / *Ю.О. Осипов*  
 3. *Марова М.В. 55* / *Марова*  
*Викторова Ольга В.* / *С.И. С.И.*