

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 «Арономинская школа №145»

Контактная информация МОУ (индекс, полный адрес, телефон/факс, электронная почта):
г. Пермь 614022, г. Пермь ул. Барковского 87а
280-07-75, Секретарь 140@yandex.ru

ФИО руководителя МОУ: Смирнова А.Ю.

ФИО сотрудника МОУ, сопровождавшего общественных наблюдателей (если таковой был):
Стешова О.В.

Состав группы общественных наблюдателей (ФИО):

- Воллер Елена Семесовна
- Воскин Юрий Викторович
- Мерова Марина Владимировна
Смирнова Ольга Владимировна

Подписи:

Воскин
Ю.Смирн
Мерова
Смирн

1. Культура обслуживания

1.1. Перед обеденным залом установлены

а- умывальники (количество шт) 7

б- сушилки или одноразовые полотенца (количество шт) 700 шт сер - 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

Первое и второе блюда подаются в картонной, затем сразу же включается и работа по маркировке тарелки работает.

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 скользящая 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	а- соответствует <u>цикличному меню</u> б- не соответствует
Выход порций готовых блюд	а- соответствует <u>цикличному меню</u> б- не соответствует

Примечание _____

2.4. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

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

Имя Юмса

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 ¹

очень быстро

Подписи общественных наблюдателей:

1. *Боллер Е.А.* | *М.В.*
2. *Осипов Ю.А.* | *Ю.В.*
3. *Мярова М.В.* 56 | *Мярова*
Евдокимова Елена В. | *Евг.*