

АКТ
общественного контроля по питанию
в МАДОУ «Детский сад «Галактика» г.Перми

Адрес: Веденеева На
Дата: 26.11.2024

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля:

Венерова А.И. - заведующий

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Иванов А.В. - родитель
Смолярова А.Ю. - пред. орг.
Исупкина А.И. - родитель
Медведева А.В. - зам. зав.
Винаицкая В.И. - родитель

Вопросы контроля:

1. Информированность и мнение родителей по вопросам организации питания (сайт ДОУ, информационные стенды, анкеты, отзывы)

А - Да

Б - Нет

Примечание Дополн. информация по питанию для родителей отсутствует

2. Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ДОУ, на стенде у пищеблока)

А - Да

Б - Нет

Примечание _____

3. Имеется ли нормативная документация об организации питания в ДОУ (положения, приказы)

А - Да

Б - Нет

Примечание _____

4. Наличие согласованного заведующим МАДОУ 10-дневного меню

А - Да

Б - Нет

Примечание _____

5. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) 10-дневному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать) <u>осень - зима</u>	<u>А - соответствует 10 дневному меню</u> Б - не соответствует 10 дневному меню

День (вписать) <u>26.11.2021</u>	А- соответствует 10 дневному меню Б - не соответствует 10 дневному меню
Выход порций готовых блюд (вписать) <u>1 салат из свеклы (60)</u> <u>2 суп с фрикадельками (100)</u> <u>3 биточки из птицы (20)</u> <u>4 капуста туш. (150)</u> <u>5 компот (200)</u> кол-во детей: <u>группа 18-12</u> <u>группа 22-18</u>	А- соответствует 10 дневному меню Б - не соответствует 10 дневному меню <u>1) 0,430 / 1,400</u> <u>2) 2,400 / 3,600</u> <u>3) 0,850 / 1,260</u> <u>4) 1,800 / 2,400</u> <u>5) 2,400 / 3,600</u> Выход соответ. каждому дети

Примечание

6. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1	Журнал бракеража готовой продукции	А - да Б - нет	А - ежедневно Б - несвоевременно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	А - да Б - нет	А - своевременно Б - несвоевременно
3	Журнал «Здоровья»	А - да Б - нет	А - ежедневно Б - несвоевременно
4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	А - да Б - нет	А - ежедневно Б - несвоевременно

Примечание

7. Проводятся ли лабораторные испытания готовых блюд и лабораторные исследования на пищеблоке

А - да

Б - нет

Примечание 1 раз в квартал. Последнее: 06.10.2021г.

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

Дата снятия пробы	Наименование блюда	Показатель соответствия			
		По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
<u>26.11.21.</u>	<u>Салат из свеклы</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	
<u>26.11.21</u>	<u>Суп рыбн. с фрикадельками</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>4</u>	<u>К выдате разрешено</u>
<u>26.11.21</u>	<u>Биточки из птицы</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	
<u>26.11.21.</u>	<u>Компот</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	
<u>26.11.21.</u>	<u>Капуста тушен.</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>18</u>	№ <u>19</u>	№ <u>20</u>	№ <u>22</u>	№ <u>25</u>	№ <u> </u>
Да/нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
Примечание						

10. В буфетной имеется мерная посуда (промаркированная) для порционирования блюд

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>18</u>	№ <u>19</u>	№ <u>20</u>	№ <u>22</u>	№ <u>25</u>	№ <u> </u>
Да/нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
Примечание	<u>Для удобства порционирования блюд необходим поварешки на 200 мл</u>					

11. В буфетной имеются инструкции о правилах мытья посуды и дезинфекции столовой посуды и приборов

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>18</u>	№ <u>19</u>	№ <u>20</u>	№ <u>22</u>	№ <u>25</u>	№ <u> </u>
Да/нет	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	
Примечание						

12. Качество используемой столовой посуды

А - сколы и трещины на посуде отсутствуют

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>18</u>	№ <u>19</u>	№ <u>20</u>	№ <u>22</u>	№ <u>25</u>	№ <u> </u>
А, Б, В,	<u>А</u>	<u>А</u>	<u>А</u>	<u>А</u>	<u>А</u>	
Примечание						

13. Культура питания (выборочно в 2х группах)

(по наблюдениям в группе № 18 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетворит (чисто или нет)

Примечание

(по наблюдениям в группе № 22/6 время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетвор. (чисто или нет)

Примечание _____

РЕКОМЕНДАЦИИ:

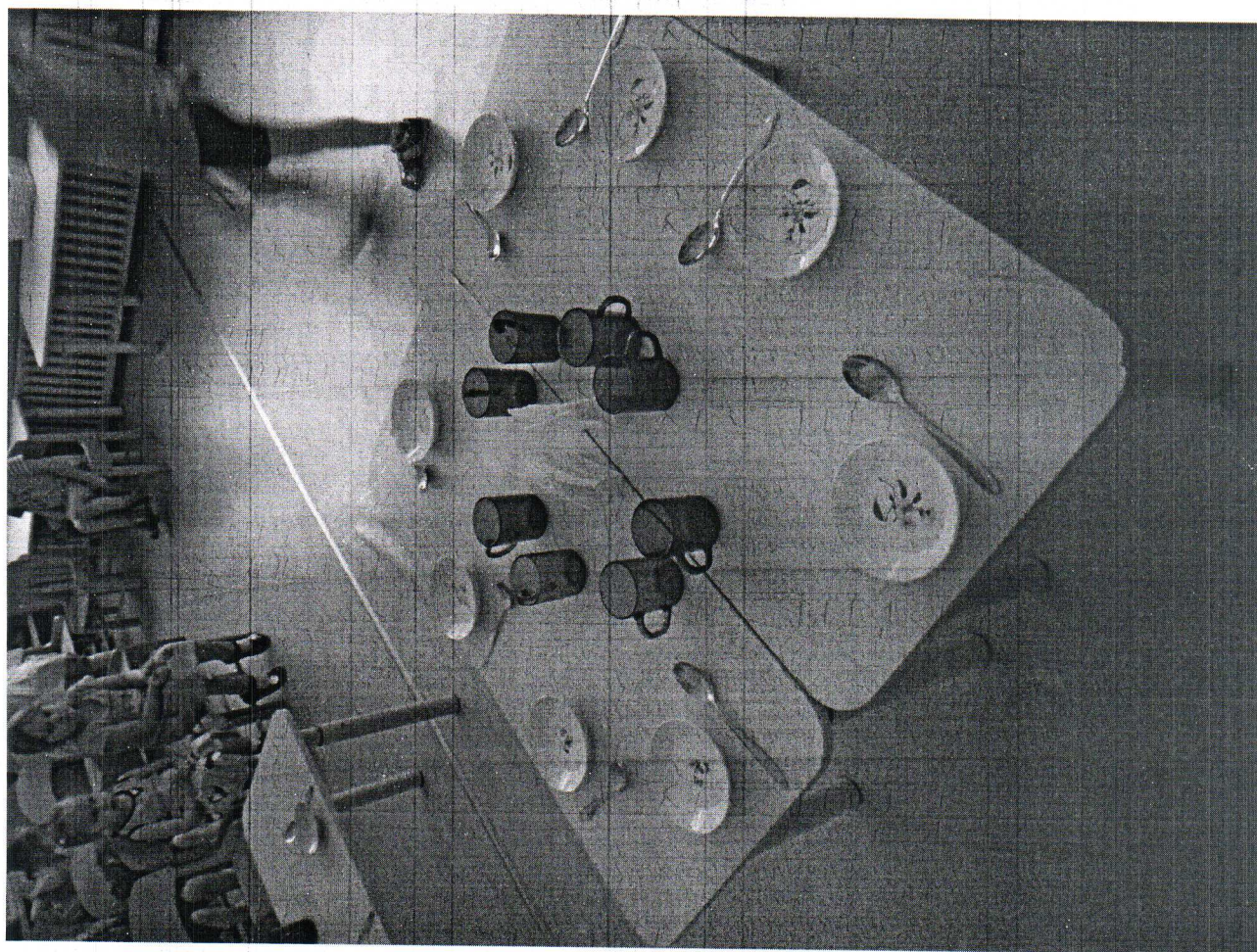
Оформить для родителей доп. инф.-ию
по питанию (о здоровье ребенка и т.п.)
Приобрести побалешки на 200 мл.
для удобства порционирования блюд в
тарелках.

Подписи комиссии общественного контроля:

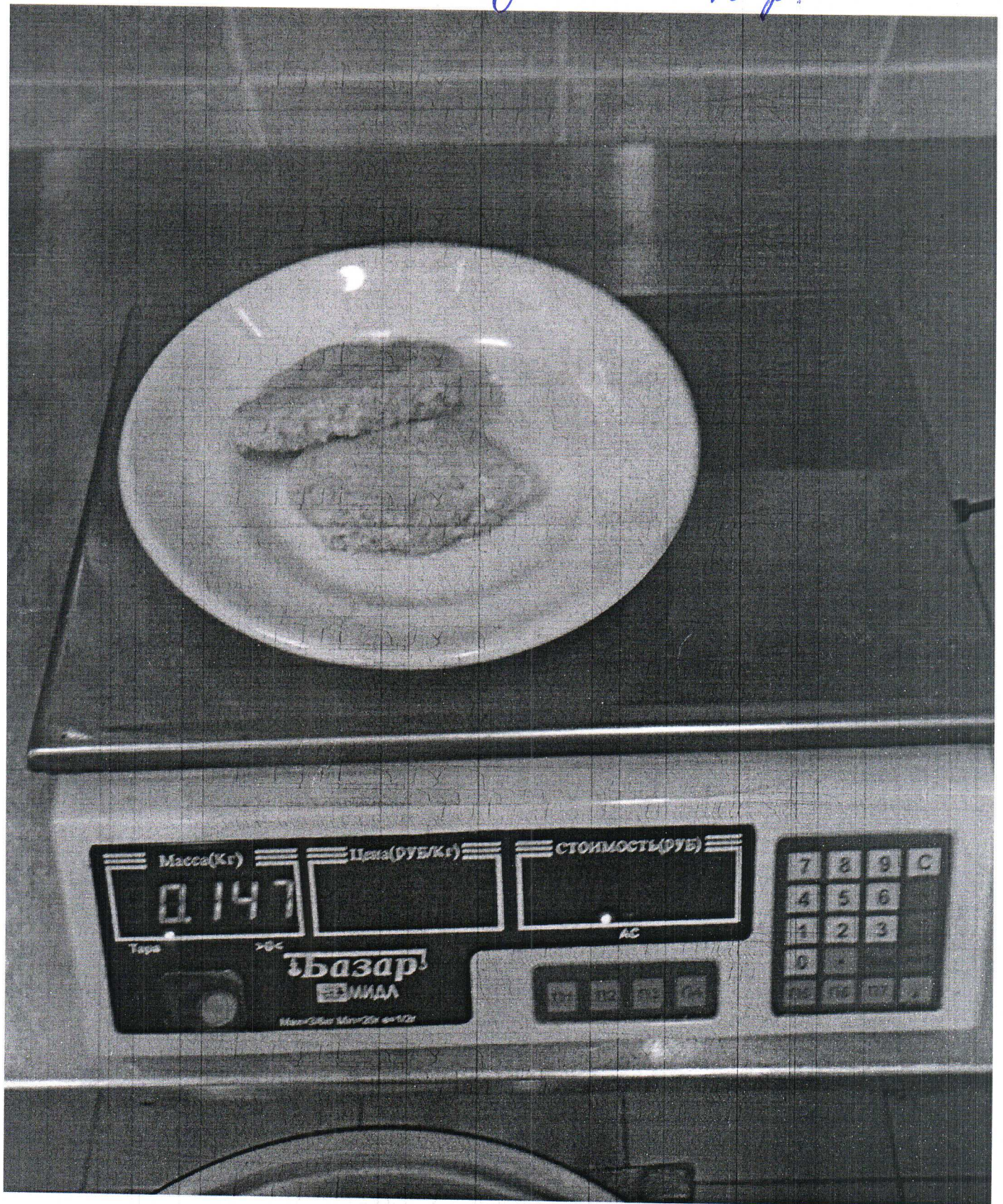
<u>ЮА</u>	/	<u>Юдкин А.В.</u>
<u>С</u>	/	<u>Соловарова А.Ю.</u>
<u>Ю</u>	/	<u>Юсуфкулова А.И.</u>
<u>Н</u>	/	<u>Новикова А.В.</u>
<u>В</u>	/	<u>Вывальцева В.И.</u>
	/	

Кухня №22

Средняя
школа



Рентр. ввешивание
и Биточки куртки
Вход вес. = 40г.



АКТ
общественного контроля по питанию
в МАДОУ «Детский сад «Галактика» г.Перми

Адрес: Ведина, 25
Дата: 25.11.2021

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля:

Васильева А.И. (заведующий)

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Иванов А.В. - родитель
Семёнова А.Ю. - пред. орг.
Семёнова А.Н. - родитель
Морозова А.В. - зам. зав.
Витальцева В.И. - родитель

Вопросы контроля:

1. Информированность и мнение родителей по вопросам организации питания (сайт ДОУ, информационные стенды, анкеты, отзывы)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание Дополнит. информация по питанию для родителей отсутствует

2. Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ДОУ, на стенде у пищеблока)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

3. Имеется ли нормативная документация об организации питания в ДОУ (положения, приказы)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

4. Наличие согласованного заведующим МАДОУ 10-дневного меню

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

5. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) 10дневному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать) <u>осень - зима</u>	☒ А - соответствует 10 дневному меню ☐ Б - не соответствует 10 дневному меню

День (вписать) <u>25.11.2021</u>	☒ А - соответствует 10 дневному меню ☐ Б - не соответствует 10 дневному меню
Выход порций готовых блюд (вписать) утмн: 1) Пудинг из творога (150) 2) Молочн. соус (50) 3) Кисель (200) кол. в детей <u>гр. 11-18г.</u> <u>гр. 16-18г.</u>	☒ А - соответствует 10 дневному меню ☐ Б - не соответствует 10 дневному меню <u>гр. 11</u> 1) 2,450 2) 0,900 3) 3,600 <u>гр. 16</u> 1) 2,435 2) 0,900 3) 3,650 соответствует кол-ву детей.

Примечание

6. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1	Журнал бракеража готовой продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - своевременно ☐ Б - несвоевременно
3	Журнал «Здоровья»	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно

Примечание

7. Проводятся ли лабораторные испытания готовых блюд и лабораторные исследования на пищеблоке

☒ А - да
☐ Б - нет

Примечание трай в картотеке. Последние: протоколы от 06.10.2021г.

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

Дата снятия пробы	Наименование блюда утмн:	Показатель соответствия			
		По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
25.11.21	Пудинг из творога каровон	5	5	5	К вадате
25.11.21	Молочный соус	5	5	5	разрешено
25.11.21	Кисель	5	5	5	

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_11	№_12	№_13	№_16	№_	№_
Да/нет	да	да	да	да		

Примечание _____

10. В буфетной имеется мерная посуда (промаркированная) для порционирования блюд

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_11	№_12	№_13	№_16	№_	№_
Да/нет	да	да	да	да		

Примечание Для удобства порционирования блюд необходим поварешки на 200 мл

11. В буфетной имеются инструкции о правилах мытья посуды и дезинфекции столовой посуды и приборов

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_11	№_12	№_13	№_16	№_	№_
Да/нет	да	да	да	да		

Примечание _____

12. Качество используемой столовой посуды

А - сколы и трещины на посуде отсутствуют

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_11	№_12	№_13	№_16	№_	№_
А, Б, В,	А	А	А	А		

Примечание _____

13. Культура питания (выборочно в 2х группах)

(по наблюдениям в группе № 11 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетворит. (чисто или нет)

Примечание _____

(по наблюдениям в группе № 16 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетворит. (чисто или нет)

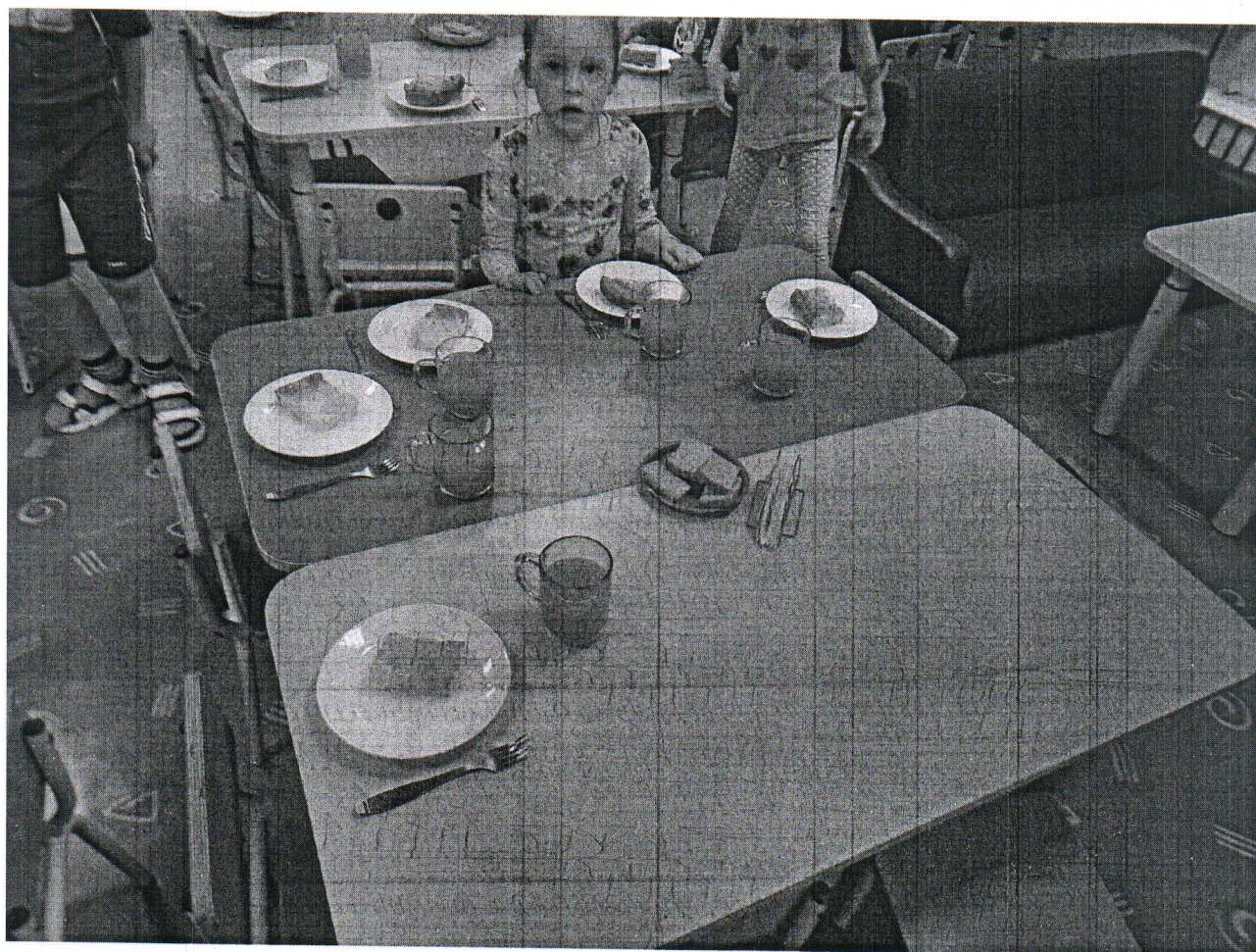
Примечание Отмечена веточка сервировки стола
(краем столешницы салфетки, украшением в центре)

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В группах для родителей сформировать группу
информационную о традиционной и современной кухне.
приобрести поварами на двоих. для удобства
порционирования блюд в группах
организовать работу по формированию детей в
старших и подготов. группах (графика, обязанности,
атрибутика)

Подписи комиссии общественного контроля:

<u>Юд</u>	/	<u>Юдкин А.В.</u>
<u>СК</u>	/	<u>Соловарова А.Ю.</u>
<u>Юс</u>	/	<u>Юсуфкулова Н.Н.</u>
<u>Нов</u>	/	<u>Новикова А.В.</u>
<u>Быв</u>	/	<u>Бывальцева В.И.</u>
	/	



Сервировка в группе № 12

АКТ
общественного контроля по питанию
в МАДОУ «Детский сад «Галактика» г.Перми

Адрес: Веденеева, 73
Дата: 25.11.2021г.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля:

заведующий Веденеева А.И.

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Юдин А.В. - родители
Семистарова А.Ю. - профессор
Иванюкова А.И. - родители
Ковалева А.В. - зам. заведующего
Богданова В.И. - родители

Вопросы контроля:

1. Информированность и мнение родителей по вопросам организации питания (сайт ДОУ, информационные стенды, анкеты, отзывы)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание В гр. 7, 8 (там) инф.-ия по питанию для родителей на стенде отсутствует.

2. Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ДОУ, на стенде у пищеблока)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

3. Имеется ли нормативная документация об организации питания в ДОУ (положения, приказы)

☒ А - Да + на сайте размещено
☐ Б - Нет

Примечание _____

4. Наличие согласованного заведующим МАДОУ 10-дневного меню

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

5. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) 10дневному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать) <u>осень-зима</u>	☒ А - соответствует цикличному меню ☐ Б - не соответствует цикличному меню

День (вписать) <u>25.11.2021</u>	☒ А - соответствует цикличному меню ☐ Б - не соответствует цикличному меню
Выход порций готовых блюд (вписать) 1) салат из моркови (60) <u>обед</u> 2) борщ с капустой (200) 3) суфле из печени (90) 4) картофель пюре (150) 5) компот (200) кол-во детей <u>гр 10 - 26</u> <u>гр 9 - 20</u>	☒ А - соответствует цикличному меню ☐ Б - не соответствует цикличному меню 1) 1,560 / 1,200 2) 5,200 / 4,000 3) 1,820 / 1,400 4) 3,900 / 3,000 5) 5,200 / 4,000

Примечание

Выдача готовых блюд / выемки в гр. 9, 10
соответствует меню.

6. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1	Журнал бракеража готовой продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - своевременно ☐ Б - несвоевременно
3	Журнал «Здоровья»	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно

Примечание

7. Проводятся ли лабораторные испытания готовых блюд и лабораторные исследования на пищеблоке

☒ А - да
☐ Б - нет

Примечание 1 раз в квартал. Исключение: протексин от 06.10.21.

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

Дата снятия пробы	Наименование блюда (обед)	Показатель соответствия			
		По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
25.11.21	Салат из моркови и яблок	5	5	5	к выдате разрешено
25.11.21	Борщ с капустой со сметаной	5	5	5	
25.11.21	Суфле из печени	5	5	5	
25.11.21	Картофель пюре	5	5	5	
25.11.21	Компот	5	5	5	

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>7</u>	№ <u>8</u>	№ <u>9</u>	№ <u>10</u>	№ <u> </u>	№ <u> </u>
А -Да	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>		
Б -нет						

Примечание _____

10. В буфетной имеется мерная посуда (промаркированная) для порционирования блюд

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>7</u>	№ <u>8</u>	№ <u>9</u>	№ <u>10</u>	№ <u> </u>	№ <u> </u>
А -Да	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>		
Б -нет						

Примечание Для удобства пом. воспитателя приобрели поварешки для двоих.

11. В буфетной имеются инструкции о правилах мытья посуды и дезинфекции столовой посуды и приборов

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>7</u>	№ <u>8</u>	№ <u>9</u>	№ <u>10</u>	№ <u> </u>	№ <u> </u>
А -Да	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>	<u>да</u>		
Б -нет						

Примечание _____

12. Качество используемой столовой посуды

А - сколы и трещины на посуде отсутствуют

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№ <u>7</u>	№ <u>8</u>	№ <u>9</u>	№ <u>10</u>	№ <u> </u>	№ <u> </u>
А, Б, В,	<u>А</u>	<u>А</u>	<u>А</u>	<u>А</u>		

Примечание _____

13. Культура питания (выборочно в 2х группах)

(по наблюдениям в группе № 10 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)

(по наблюдениям в группе № 8 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетвор. (чисто или нет)

Примечание В ясельной группе №8 сервировка
самая в тарелку со 2 блюдом.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В группах ясельн. возраста (№8) самая сервировка
в салфетках.

В группах для родителей совершить инфор-
мацию по питанию (о полезной пище и т.п.)
Приобрести подаришки на 200 руб. для удобства
порционирования блюд в группах

Подписи комиссии общественного контроля:

<u>Ю</u>	/ Юркин А.В.
<u>С</u>	/ Соловарова А.Ю.
<u>Ю</u>	/ Юсуфкулова А.Н.
<u>Б</u>	/ Бывальцева В.И.
<u>Н</u>	/ Новикова А.В.
	/

группа № 10
Сервировка стола



АКТ
общественного контроля по питанию
в МАДОУ «Детский сад «Галактика» г.Перми

Адрес: Пархоменко, 6
Дата: 30.11.2021

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля:

Викторова А. И. (заведующий)

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Юдин А. В. - родители
Семоварова А. Ю. - проф. орг.
Резеркулова А. И. - родители
Иванова Т. В. - зам. зав.
Вывальцева В. И. - родители

Вопросы контроля:

1. Информированность и мнение родителей по вопросам организации питания (сайт ДОУ, информационные стенды, анкеты, отзывы)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание Полном инф-ия по питанию для родителей отсутствует

2. Информированность родителей о наличии цикличного меню (размещенного на сайте ДОУ, на стенде у пищеблока)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

3. Имеется ли нормативная документация об организации питания в ДОУ (положения, приказы)

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

4. Наличие согласованного заведующим МАДОУ 10-дневного меню

☒ А - Да
☐ Б - Нет

Примечание _____

5. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) 10-дневному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать) <u>осень - зима</u>	А - соответствует 10 дневному меню Б - не соответствует 10 дневному меню

День (вписать) <u>30.11.2021</u>	☒ А - соответствует 10 дневному меню ☐ Б - не соответствует 10 дневному меню															
Выход порций готовых блюд (вписать) <u>Обед:</u> 1) суп картоф. с клецками 2) жаркое по-домашнему (200) (200) 3) компот (180) 4) супчик консерв. (60) кол-во детей: гр 4 - 15 детей, гр 5 - 25 детей.	☒ А - соответствует 10 дневному меню ☐ Б - не соответствует 10 дневному меню <table border="0"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><u>гр 4</u></td> <td style="text-align: center;"><u>гр 5</u></td> </tr> <tr> <td>1) 3,000</td> <td></td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>2) 3,000</td> <td></td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td>3) 2,400</td> <td></td> <td>4,500</td> </tr> <tr> <td>4) 0,900</td> <td></td> <td>1,500</td> </tr> </table> соответствует кол-ву детей		<u>гр 4</u>	<u>гр 5</u>	1) 3,000		5,000	2) 3,000		5,000	3) 2,400		4,500	4) 0,900		1,500
	<u>гр 4</u>	<u>гр 5</u>														
1) 3,000		5,000														
2) 3,000		5,000														
3) 2,400		4,500														
4) 0,900		1,500														

Примечание

6. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1	Журнал бракеража готовой продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - своевременно ☐ Б - несвоевременно
3	Журнал «Здоровья»	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно
4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	☒ А - да ☐ Б - нет	☒ А - ежедневно ☐ Б - несвоевременно

Примечание

7. Проводятся ли лабораторные испытания готовых блюд и лабораторные исследования на пищеблоке

☒ А - да

☐ Б - нет

Примечание 1 раз в квартал. Последний: протокол от 06.10.2021

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

Дата снятия пробы	Наименование блюда	Показатель соответствия			
		По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
30.11.21	Суп картоф. с клецками	5	5	5	К вогдате
30.11.21	Жаркое по-дом.	5	5	5	разрешено
30.11.21	Супчик консерв.	5	5	5	
30.11.21	Компот	5	5	5	

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_1	№_2	№_3	№_4	№_5	№_6
Да/нет	да	да	да	да	да	да
Примечание _____						

10. В буфетной имеется мерная посуда (промаркированная) для порционирования блюд

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_1	№_2	№_3	№_4	№_5	№_6
Да/нет	да	да	да	да	да	да
Примечание <u>для удобства порционирования блюд необходим поварешки на 400 мл.</u>						

11. В буфетной имеются инструкции о правилах мытья посуды и дезинфекции столовой посуды и приборов

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_1	№_2	№_3	№_4	№_5	№_6
Да/нет	да	да	да	да	да	да
Примечание _____						

12. Качество используемой столовой посуды

А - сколы и трещины на посуде отсутствуют

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_1	№_2	№_3	№_4	№_5	№_6
А, Б, В,	А	А	А	А	А	А
Примечание _____						

13. Культура питания (выборочно в 2х группах)

(по наблюдениям в группе № 4 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетворительно чисто или нет)

Примечание _____

(по наблюдениям в группе № 5 во время приема пищи)

- Комфортность места за столом да (да, нет)
- Соответствие мебели антропометрическим данным да (да, нет)
- Салфетки одноразовые в подставках по числу столов да (да, нет)
- Хлебницы по числу столов да (да, нет)
- Соответствие пищи температурному режиму да (да, нет)
- Объем порций при раздаче соответствует (соответствует или нет)
- Общее санитарное состояние удовлетворительно (чисто или нет)

Примечание _____

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В группах для родителей провести дополни.
информацию по питанию.
Организовать работу по формированию детей в
старших и подготовительных группах (график,
атрибуты, обязанности)
Провести совещание на доим. для
принятия решения о вводе в группы.

Подписи комиссии общественного контроля:

Юр / Юркин А.В.
СН / Соловьева А.Ю.
Юс / Юсупова А.Н.
Нов / Новикова А.В.
Быв / Бывальцева В.И.
/