

**Карта контроля за организацией питания  
в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми**

Дата проведения: «7 марта» 2012г.

Время начала работы комиссии общественного контроля в учреждении: 8 ч. 00 мин.

Время окончания работы комиссии общественного контроля в учреждении: 8 ч. 40 мин.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля: \_\_\_\_\_

Красильникова Татьяна Николаевна

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Мазунина Кристина Георгиевна

Майорова Яна Евгеньевна

Сабитова Оксана Михайловна

Подписи:

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

**Направления деятельности, подлежащие проверке:**

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

А -  Да

Б - Нет

Примечание

\_\_\_\_\_

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

А -  Да

Б - Нет

Примечание

\_\_\_\_\_

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ

А -  Да

Б - Нет

Примечание

\_\_\_\_\_

4. Наличие утвержденного заведующим ДОУ циклического меню

А -  Да

Б - Нет

Примечание

\_\_\_\_\_

5. Наличие приказа о составе бракеражной комиссии

А - Да

Б - Нет

Примечание

6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) цикличному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать)	А - соответствует цикличному меню Б - не соответствует цикличному меню
День (вписать)	А - соответствует цикличному меню Б - не соответствует цикличному меню
Выход порций готовых блюд (вписать)	А - соответствует цикличному меню Б - не соответствует цикличному меню

Примечание

7. 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, технологические карты не соответствуют используемому Сборнику рецептов

Примечание

8. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
	Журнал бракеража готовой продукции	А - Да Б - нет	А - ежедневно Б - несвоевременно
	Журнал бракеража скоропортящейся	А - Да	А - своевременно

	продукции	Б -нет	Б –несвоевременно
	Журнал «Здоровья»	<input checked="" type="radio"/> А –да Б -нет	<input checked="" type="radio"/> А -ежедневно Б –несвоевременно
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	<input checked="" type="radio"/> А –да Б -нет	<input checked="" type="radio"/> А -ежедневно Б –несвоевременно

Примечание

9. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства

А –да  
 Б –нет

Примечание

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

А –да  
 Б –нет

Примечание

11. Проведение мероприятий по профилактике витаминной недостаточности и наличие Журнала витаминизации

А –да  
 Б –нет

Примечание

12. 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

01.03.2022	каша молочная пшеничная тигровая	соответ. кач-ву	соответ. кач-ву	соответ. кач-ву	соответствует технологич-ой карте
01.03.2022	Батоны нарезной	соответствует качеству			-
01.03.2022	Сыр	соответствует качеству			
01.03.2022	кофейный напиток	соответствует качеству			соответ-т технологич-ой карте.

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_ 14	№_ 17	№_ 18	№_	№_	№_
А -Да	+	+	+			
Б -нет						

Примечание

---

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_ 14	№_ 17	№_ 18	№_	№_	№_
А -Да	+	+	+			
Б -нет						

Примечание

---

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

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_14	№_17	№_18	№_	№_	№_
А - Да	+	+	+			
Б - нет						

Примечание

---

16. Количество используемой столовой посуды

А- на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – сколы и трещины на посуде отсутствуют

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_14	№_17	№_18	№_	№_	№_
А						
Б						
В	+	+	+			

Примечание

---

17. Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

- Комфортность места за столом

А) детям комфортно, удобно

Б – не комфортно

- 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

Столы сервированы в соответствии с требованиями

Комментарии по результатам наблюдения

качество питания удовлетворительное.  
Организовано в соответствии с СанПиН

Подписи комиссии общественного контроля:

 | Мазункина А.Т.

 | Сабитова О.М.

 | Мамышева Я.Е.

|

 | Красильникова Т.Н.

|