

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ГОРОДА ПЕРМИ**

**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):

Подписи:

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

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

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

- а- да
- б- нет

Примечание \_\_\_\_\_

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОО

- а- да
- б- нет

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

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

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

- а- да
- б- нет

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

- а- да
- б- нет

7. 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 \_\_\_\_\_

8. Соответствие фактического меню данным Журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- а- да
- б- нет

9. Наименование Сборника рецептов, используемого для приготовления блюд

\_\_\_\_\_

10. 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

Примечание \_\_\_\_\_

## 11. Журналы учета

	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
	Журнал «Здоровья»	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно
	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	а- да б- нет	а- ежедневно б- несвоевременно

12. 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

13. Проводится ли внутренний родительский контроль за организацией питания

- а- да  
б- нет

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

- а- да  
б- нет

15. 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 \_\_\_\_\_

**16. 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

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

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

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

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

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

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

20. 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

---

2. 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

---

Комментарии по результатам наблюдения

---

---

---

Подписи общественных наблюдателей:

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



**Вопросы об отношении к организации питания в Вашем дошкольном образовательном учреждении**

1. Номер ДОО \_\_\_\_\_
2. Известны ли Вам основные требования к организации питания в детском организованном коллективе и домашних условиях: да; нет; затрудняюсь ответить
3. Назовите источник знаний об основных требованиях к организации питания ребенка:  
а- информирует ДОО  
б- самостоятельно интересуюсь  
в- СМИ  
г- затрудняюсь ответить
4. Соответствует ли питание в ДОО необходимым требованиям: да; нет; затрудняюсь ответить
5. Какие, по Вашему мнению, имеются нарушения в организации питания в ДОО?

---

---

---

---

6. Какие у Вас предложения по улучшению организации питания в ДОО?

---

---

---

---

7. Как Вы оцените объем предлагаемых порций для детей (по своим наблюдениям)  
а- соответствуют возрасту  
б- не соответствуют возрасту, слишком большие  
в- не соответствуют возрасту, так как они малы  
г- затрудняюсь ответить

8. Какие ЛЮБИМЫЕ ДОМАШНИЕ блюда и кулинарные изделия у Вашего ребенка (перечислите):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

9. Какие блюда и кулинарные изделия Ваш ребенок не ест НИКОГДА в дошкольном учреждении (перечислите):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

10. Какие блюда и кулинарные изделия Ваш ребенок ест ВСЕГДА в дошкольном учреждении (перечислите):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

***Спасибо за участие! Здоровья, Радости и Успехов в воспитании ребенка!***