

Приложение № 4 к приказу  
от 14.09.2022 № 171-07-01-07-29

**ПРОГРАММА**  
**проведения проверки организации питания в**  
**МАОУ «СОШ №2 им. М.И.Грибушина»**  
**с участием родительской общественности**

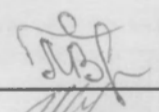
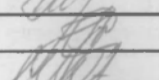
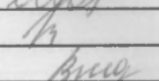
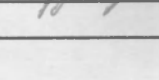
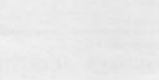
№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</i>
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>наличие</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>наличие</i>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюдено</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдено</i>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>ведется</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>в соответ.</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>обеспечена</i>
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>наличие</i>
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>в порядке</i>
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соответствует</i>
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что	<i>осуществляется</i>

	подтверждается записями в соответствующем журнале	
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	<i>ведется</i>
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>отсутствуют</i>
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>наличие</i>
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	<i>обеспечен</i>
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>наличие</i>
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<i>наличие</i>
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	<i>наличие</i>
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	<i>соответствие</i>
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	<i>нет</i>
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	<i>соблюдение</i>
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>соблюдение</i>
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<i>в соответствии</i>
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>соответствие</i>
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>наличие</i>
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	<i>организовано</i>
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	<i>своевременно</i>
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	

	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	наличие
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	наличие
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдено
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	наличие
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	наличие
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	наличие
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	наличие
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдено
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3 в течение 3 во 2 смены
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	✓
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	✓

17.02.2023г  
 Проверку провели:  
 Директор

Члены Комиссии:

 / Мартановский Д. В.  
 / Иванова М. М.  
 / Сидорова С. С.  
 / Алексеева А. А.  
 / Васнецов В. В.