

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ «Кыласовская СОШ»
 К.Н. Илтышева
 09.09.2024 года



ПРОГРАММА
проведения проверки организации питания в МАОУ «Кыласовская СОШ»
с участием родительской общественности

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется
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	имеются
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	Наличие договора по организации питания
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	имеется
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдаются
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	ведется
	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	имеется
	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	соответствуют
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена

9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается сбор и очистка отходов
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Содержится в порядке
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществляется
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	ведется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
15	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	обеспечено
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
17	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	имеется
18	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
19	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
20	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	нет

21	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдаются
22	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдаются
23	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	в соответствии
24	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
25	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
26	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	да
	журнал бракеража готовой продукции	да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	да
	журнал здоровья сотрудников	да
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
	ведомость контроля за рационом питания	да
27	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеются
28	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеются
29	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
30	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
31	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	имеется
32	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	имеется
33	Наличие договора на проведение производственного контроля	Подана заявка

34	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдаются
35	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	5
36	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15-20 мин.
37	Питьевой режим в организации представлен:	+
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	+
	иное	
38	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	обеспечены
	одноразовой посуды	+
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Председатель комиссии

/ Русских Г.И.