

**ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания в МАОУ «СОШ № 41» г. Перми,**  
**расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 9**  
**с участием родительской общественности**

Дата проведения проверки: 14 декабря 2020г.

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется ежедневно</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)	<i>имеются</i>
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>Соблюдаются. Отметки имеются</i>
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>Ведется ежедневно. Термометр имеется</i>
5	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>Обеспечена</i>
6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>Собираются согласно требованиям</i>
7	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>Чисто</i>
8	Фактический рацион соответствует примерному 20-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>Соответствует</i>
9	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>Осуществляется</i>
10	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок	<i>Ведется ежедневно</i>

	реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	
11	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>Отсутствует</i>
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	<i>Свободный доступ имеется</i>
13	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<i>Имеется</i>
14	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>Не используется</i>
15	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>Соответствует 20-дневному меню</i>
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>Имеется</i>
17	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	<i>Имеется</i>
18	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
18.1	журнал бракеража готовой продукции	<i>Ведется ежедневно</i>
18.2	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется своевременно</i>
18.3	журнал здоровья сотрудников	<i>Ведется ежедневно</i>
18.4	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>Ведется</i>
18.5	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Ведется</i>

18.6	ведомость контроля за рационом питания	<i>Ведется</i>
19	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>Имеются</i>
20	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>Имеются</i>
21	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>6 перемен: - 4- в 1 смену - 2- в 2 смену</i>
22	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>20 минут</i>
23	Питьевой режим в организации представлен:	
22.1	стационарные питьевые фонтанчики	<i>Имеется</i>
22.2	вода, расфасованная в емкости	<i>Нет</i>
23	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
23.1	одноразовой посуды	<i>Обеспечено</i>

Москаленко Н.А. *МН*

Созина Ю.С. *СЮ*

Шадатьянова Н.С. *ШН*

Кобякова А.А. *КА*

*Одноразовая посуда Решающее ГИ*