

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания в МАОУ «СОШ № 41» г. Перми,
расположенного по адресу: г. Пермь, Серебрянский проезд, д. 8
с участием родительской общественности

Дата проведения проверки: 25 февраля 2021г.

| 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 | <i>Ведется ежедневно</i> |

| | | |
|------|--|---------------------------------------|
| | допускается только после снятия пробы, срок 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 | <i>Ведется</i> |

| | | |
|------|---|---|
| | оборудования | |
| 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>5 перемен: - 3- 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.

Созина Ю.С.

Шадатьянова Н.С.

Кобякова А.А.

М.А.
С.Ю.
Н.С.
А.А.