

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: 30 сентября 2020г.

№ 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	Ведется
19	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Имеются
20	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Имеются
21	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6 перемен: - 4- в 1 смену - 2- в 2 смену
22	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
23	Питьевой режим в организации представлен:	
22.1	стационарные питьевые фонтанчики	Имеется
22.2	вода, расфасованная в емкости	Нет
23	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
23.1	одноразовой посуды	Обеспечено

Москаленко Н.А.

Созина Ю.С.

Шадатьянова Н.С.

Кобякова А.А.

Одноразовая посуда Решаева ИА