

Дата проверки: 12.04.23


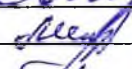

ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1

№ п/п	Позиции	Результат
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	+
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	+
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	+
5.	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	+
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
17.	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	+
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	+
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	+
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	+
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	+
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	+
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	+

28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	+
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
32.	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	+
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	+
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	+
	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	+
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	+
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	+
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	+
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	+
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	+
50.	Питьевой режим в организации представлен:	+
	стационарные питьевые фонтанчики	+
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Замечания и рекомендации:

Подписи членов комиссии:

Соловьева И.Н. |  |
Мейсурова В.Ч. |  |
Мейсуров В.В. |  |

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 12.04.23

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контроль взвешивания готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Омлет свиной	100	95	-5 гр
2	Суп карт. с клецками	250	250	0,0
3	Пюре из говяд.	120	120	0,0
4	Тюре	100	105	+5 гр
5	Канюта кваш.	50	60	0,0
6	Сок	200	200	0,0
7	Желе	30/30	30/30	0,0

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню

-
-
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
 - Суточная проба имеется/ не имеется за 24 (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Состав комиссии:

Соловьева И.И. / Соловьева
Мещерякова В.И. / Мещерякова
Мейсеров В.В. / Мейсеров