Дата проверки: 2-09.2026 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях

Состав комиссии: Мешурова В.И.
Мухина Здрав. Сп.

№ п/п	Позиции	Отметка
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 соответствуют 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, непакетированные 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 6	✓
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей 20 м	✓
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: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Мещурова В.И. /_____/

Муллаярова С.В./_____/

Горшкова Н.А./_____/