

Приложение 5  
к приказу Министерства образования  
и науки Пермского края  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**  
проведения проверок организации питания  
в образовательных организациях с участием родительской общественности

*19.11.2020г.*

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Выполняется</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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>Выполняется</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>Нет</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>Соблюдается</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Соблюдается</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>Выполняется</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соблюдается
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Есть
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соблюдается
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Согласно 10 дн. меню
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Ведется
13.	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	Ежедневно
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Наличие
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	+
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Маркировка имеется
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	Соответствует

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Есть маркировка
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соблюдается
21.	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	Не используют
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соблюдается
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соблюдается
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соблюдается
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соблюдается
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Наличие
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Есть
28.	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	✓
29.	Наличие актов технической исправности теплого, холодильного оборудования на пищеблоке	✓
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеются
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеются
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	✓
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	✓
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	✓
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	5
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	✓
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	✓
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	

	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Председатель родительского комитета

Осуд

Оганьян А.Г.

Медико-психиатрический район

Суд

Минусов В.И.

Сотрудник район

Мухоморова

Мухоморова С.А.

Директор ИБЧ СШ №1

С

Васильев В.В.