

Дата проверки: 16.03.2022

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

Состав комиссии:

Гарантина Наталья Александровна  
 Ваилькова Варвара Владимировна  
 Болокова Ирина Александровна




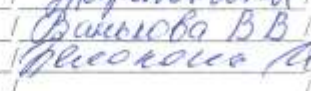


№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
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	+
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
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	+
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
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	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	-
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 теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	+
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
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)	+
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	+
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	

Замечания и рекомендации:

ЗАМЕЧАНИЙ НЕТ.

Подписи членов комиссии:

 :   
 :   
 : 

Оценочный лист работы школьной столовой  
 Дата проведения проверки 16.03.2022г  
 Представитель родительской общности

Васькова В.В.,  
 Тарашкина Н.А., Блюкоч И.А.

№ пп	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)	+
	Да, но без учета возраста	
2	Нет	
	Вывешено ли 10-дневное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	+
3	Нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	+
4	Нет	
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	Да, по всем дням	
5	Нет, имеются повторы в смежные дни	+
	В меню отсутствуют запретные блюда и продукты?	
	Да	+
6	Нет	
	Соответствует ли 10-дневное меню количеству приемов пищи режиму функционирования школы?	
	Да	+
7	Нет	
	Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?	
	Да	+
8	Нет	
	От всех ли партий снимают бракераж?	
	Да	+
9	Нет	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	+
10	Нет	
	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)?	
	Да	+
11	Нет	
	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	
	Да	+
12	Нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	+
13	Нет	
	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?	
	Да	+
14	Нет	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	
	Да	+
15	Нет	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	+
16	Нет	
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	+
17	Нет	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	+

Представитель родительской общности:

Тарашкина Н.А.  
 Васькова В.В.  
 Блюкоч И.А.

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ СОШ №1

(наименование организации)

Дата проверки: 16 марта 2022 г

Время проверки: 9:00

Состав комиссии:

Тараканова Н.А.  
Васькова В.В.  
Белокозь И.А.  
Мещурова В.И.  
Мудярова С.В.

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

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Студен. еб. Каретка	60	52	-8
2	Мясной пирог	100	120	+20
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	163	+13
4	Чай с сахаром	200	200	0
5	Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	0
6	Хлеб пшеничный	30	30	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 всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Искри	Тараканчик
В.В.	Ванцова В.В.
Михайлов	Давыдов И.И.
И.И.	Михайлов С.В.
	Венгеров И.