

Приложение

к приказу Министерства образования

и науки Пермского края

От 14.08.2020г. №26-01-06-238

ПРОГРАММА

проведения проверок организации питания

в МАОУ "Техно-Школа имени В.П.Савиных" с участием родительской общственности

Дата проведения проверки: 19.11.2021 года

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется ежедневно</i>
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации	<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>Сроки соблюдаются</i>
4.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в	<i>ведется ежедневно</i>

	журнале.		
5.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	объемная	
6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	собираются отдельно	
7.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	чисто	
8.	Фактический рацион соответствует 12-дневному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	соответствует	
9.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	осуществляется	
10.	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.	ведется ежедневно	
11.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	отсутствуют	
12.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	время шеемся	
13.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	шеемся	
14.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, пресованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	не имеют значения	

15.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.	соответствует
16.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.	меню имеется
17.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет, предназначенный для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	отсутствует
18.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции	заполняется своевременно
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполняется своевременно
	журнал здоровья сотрудников	заполняется своевременно
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	заполняется
	журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	заполняется своевременно
	ведомость контроля за рационом питания	заполняется своевременно
19.	Наличие актов технической исправности теплого, холодильного оборудования на пищеблоке.	имеются
20.	Количество перемен, предназначенных для приёма пищи.	1 смены: 5 перемен 2 смены: 3 перемены
21.	Продолжительность перемен для приёма пищи детей.	1,2 перемена по 20 минут 3,4 перемена по 15 минут

22.	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в ёмкости	нет
	Иное	нет
		используемые кitchenной зоны

Члены комиссии: *ст. тех. специалист*

за организацию питания: *Степ* (С.В. Девкина)

предоставитель 4 Б, 7 Б м. : *Степ* (С.В. Девкина)

предоставитель 7 Б м. : *Степ* (С.В. Девкина)

предоставитель 9 Б м. : *Степ* (С.В. Девкина)

предоставитель 10, 7 Б м. : *Степ* (С.В. Девкина)

139 Жуковск
1 м. с/п. Мещеряков
1 м. Н. Тихонова
1 О.И. Батманов