

Отчет по программе

проведения проверок организации питания

в МАОУ «СОШ № 83» г.Перми с участием родительской
общественности

№п/ п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Да</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>Да</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>Да</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Да</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Да</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>Да</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 1,5 см. от пола	<i>Да</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>Да</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с	

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Да
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Да
11.	Фактический рацион соответствует примерно 10-дневному меню, согласованному управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует взвешив
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Да
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.	Взвешив
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют взвешив
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Да
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Есть
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Есть
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Есть
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Есть
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Есть
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 используется
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	

23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Да
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Да
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соблюдено всегда
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Да
27.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	Журнал бракеража готовой продукции	Да
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Да
	Журнал здоровья сотрудников	Да
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Да
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
	Ведомость контроля за рационом питания	Да
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Да
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Есть
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соблюдено всегда
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Да
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Да
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Да
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Да
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соблюдено всегда
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3 пере меды

38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>по плану</i>
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	Стационарные питьевые фонтанчики	<i>есть</i>
	Вода. Расфасованная в емкости	
	иное <i>дистиллированная вода</i>	<i>есть</i>
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды	<i>нет</i>
	Стеклянной или фаянсовой посуды	<i>↓</i>

по плану есть?