

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>Есть</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>Есть</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>Есть</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Соблюдается</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Соблюдается нитуется</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>Соблюдается Есть</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 1,5 см. от пола	<i>Соблюдается Есть</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>Есть</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с	

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Есть
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	Составлен Есть
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.	Да
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствует Есть
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Есть
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	Составлен 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.	Нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Составлен

23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>Соблюдается</i>
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<i>Есть</i>
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>Да</i>
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>Есть</i>
27.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	Журнал бракеража готовой продукции	<i>Да</i>
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Да</i>
	Журнал здоровья сотрудников	<i>Да</i>
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>Да</i>
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Да</i>
	Ведомость контроля за рационом питания	<i>Да</i>
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>Есть</i>
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>Есть</i>
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<i>Есть</i>
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<i>Есть</i>
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>Есть</i>
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>Есть</i>
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)	<i>Да</i>
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>9</i>

38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>20 мин</i>
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	Стационарные питьевые фонтанчики	<i>Есть</i>
	Вода. Расфасованная в емкости	
	иное <i>кулер с водой</i>	<i>Есть</i>
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды	<i>-</i>
	Стеклянной или фаянсовой посуды	<i>Да</i>

22.09.2021