

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>есть</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>есть</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>есть</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 1,5 см. от пола	<i>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	<i>есть</i>

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

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

38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	Стационарные питьевые фонтанчики	есть
	Вода. Расфасованная в емкости	есть
	иное	есть
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды	есть
	Стеклянной или фаянсовой посуды	есть

И.И. Сергеев
 О.К. Сергеев