

ПРОГРАММА

проведения проверки по питанию с участием родительского контроля

17.02.2023г.

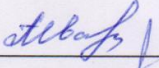
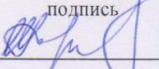
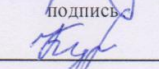
№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или столовой посудой без сколов и трещин	+
2.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	+
3.	Кухня и подсобные помещения содержаться в порядке и чистоте.	+
4.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	+
5.	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 2ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд.	+
6.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	+
7.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	+
8.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	+
9.	Питьевой режим в организации предоставлен: вода, расфасованная в емкости.	ПИТЬЕВОЙ ФОНТАНЧЕК
10.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	+
11.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	+

12.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	+
13.	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды».	+
14.	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды».	+
15.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	+
16.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость.	+
17.	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений.	-
18.	Размещен график питания обучающихся и его исполнения.	+
19.	Размещен график уборки обеденного зала.	+
20.	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся.	+
21.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	+
22.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	+
23.	Ведение «Книги жалоб и предложений».	+
24.	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании.	-
25.	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-дневным меню.	+

Выводы о проведенной проверке: Блюда соответствуют утвержденному меню, качество приготовленных блюд соответствует, количество посуды достаточное, посуда без сколов и трещин. Помещение

столовой оснащено рециркуляторами воздуха,
имеется график обеззараживания воздуха.

Рекомендации и предложения: Завести журнал учета
уборки помещений, оформить информацион-
ный уголок для родителей и обучающихся
о здоровом питании.

Председатель комиссии:	 подпись	<u>Иванова А. Н.</u> расшифровка
Члены комиссии:	 подпись	<u>Торосьянова В. М.</u> расшифровка
	 подпись	<u>Кузнецова Н. В.</u> расшифровка
	 подпись	 расшифровка
	 подпись	 расшифровка