

МБОУ «Верхнестарицкая средняя общеобразовательная школа»



Утверждаю

И.о. директора школы *И.С. Абих*

Приказ № 49 от 22.03.2021 г.

**Программа проведения проверок организации питания с участием
родительской общественности**

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра. Соответствие показаний термометра записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	

	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышкой, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы не более 2 часа осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газ.напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков.	
17.	Наличие контрольных блюд и меню	
18.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	

Дата проверки _____

Члены комиссии _____

Отзывы и предложения _____
