

Утверждаю:

Директор школы

Чернякевич Е.З.

Приказ №

1158

от «

29

»

08

2024г.

Программа проведения проверок организации питания  
в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» с участием родительской  
общественности

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
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)	+
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	+
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров 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 столовой посудой без сколов и трещин	+
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, 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	+ руч
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, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	+

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	+
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+

Дата проверки 11.10.2024

Члены комиссии Григорьев Е.З. директор  
Мерестяк Мерестяк А.А.  
Миништерова Ксения

Отзывы и предложения 1. Минимала в турконе  
время работы, качество  
важ. часть  
2. сделать работу со  
словами.