

24.10.22

**ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания**  
**в МБДОУ Д/с № 36 с участием родительской общестественности**

№	Позиция	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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования 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	+

10	заполнении не более чем на 2/3 Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
11	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное 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, 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, нелактированные 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	+
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
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	;
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	-
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	журнал здоровья сотрудников	+
	проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
	ведомость контроля за рационом питания	+
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	+
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+

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)	+
37	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости кипяченая вода	+
38	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима стеклянной или (Фаянсовой посуды)	+

*Вывод: в ходе проверки замечаний не выявлено*  
*старший в.-с. Васильев*  
*Вохмина*

24.10.22

24.10.22

**ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания**  
**в МБДОУ Д/с № 36 с участием родительской общестственности**

№	Позиция	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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования 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 олее чем на 2/3	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное 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, 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, непастеризованные 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	+
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и	-