

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

| № | 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 позднее чем на 2/3 | + |
| 10 | Кухня и подобные 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, 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 | + |
| 18 | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), 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) | + + |

*Замечаний не выявлено
 член совета родителей:
 Земляева Светлана Юрьевна
 18.08.2022*