

Принято
на заседании Педагогического Совета
протокол № 1 от 27.08.2020

Утверждаю
Директор МОУ «Первомайская СОШ»
Н.В.Пеньков

от 31.08.2020 № 43/18-р.

ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ С
УЧАСТИЕМ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МОУ «Первомайская СОШ»

№ 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 согласованному меню	
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	