


 Утверждаю
 Директор школы *М.И. Юрина* М.И. Юрина

ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
С УЧАСТИЕМ ГРУПП (КОМИССИЙ) ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В
МБОУ «КАМЫШЕНСКАЯ 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	✓

	блюдо: 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	✓

перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Юрская М.И.

Члены комиссии:

Бабускина Н.Т., Семкина Т.Т.

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 29 » 09 20 22 г.
в 10 час. 30 мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15-20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: Шербинкина М.Н.

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала чисто

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудован посадочных мест достаточно
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует требованиям

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

эстетично

- наличие 2-х комплектов подносов

имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

удовлетворяет

- гигиеническое состояние столовых приборов

удовлетворяет

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: имеется

Соответствие рационов питания утверждённому меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд:

в холодильнике

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

имеются

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Организация питания соответствует потребностям детей и родителей

Члены комиссии:

Бабушкина Н. С. Буф

Генкина Л. С. Буф

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____ Буф -