

**Примерная программа проведения проверок организации питания
в образовательных организациях с участием родительской
общественности**

№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) *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	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
7	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
8	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области	
9	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	
10	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
11	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о	

	проведении лабораторных и визуальных проверок	
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
13	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
14	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
15	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
16	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
17	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <p>журнал бракеража готовой продукции</p> <p>журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>журнал здоровья сотрудников</p> <p>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p> <p>журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>ведомость контроля за рационом питания</p>	
18	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
19	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
20	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
21	Наличие договора на проведение производственного контроля	
22	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
23	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
24	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
25	Питьевой режим в организации представлен:	

	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	