

Приложение 2 к Положению
« Об организации питания обучающихся
МАОУ «Комсомольская СОШ»

Утверждаю: _____
Директор школы И.Д. Шахова

**Программа проведения проверки по питанию
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
5	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	
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	
15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	

16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	
17	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений	
18	Размещен график питания обучающихся и его исполнение	
19	Размещен график уборки обеденного зала	
20	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся	
21	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
23	Ведение «Книги жалоб и предложений»	
24	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании	
25	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-ти дневным меню	

Выводы о проведенной проверке:

Рекомендации и предложения: _____

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

ПОДПИСЬ

расшифровка

ПОДПИСЬ

расшифровка

ПОДПИСЬ

расшифровка

ПОДПИСЬ

расшифровка

ПОДПИСЬ

расшифровка

ПОДПИСЬ

расшифровка