

**ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
С УЧАСТИЕМ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ
на 2020/2021 уч.г.**

N п/п	Позиции
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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)
15	Наличие договора о проведении лабораторных и визуальных проверок Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.
16	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков
17	Наличие подносов для чистой и использованной посуды