

ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в МБОУ ООШ № 4

Дата проверки: 23.01.2025

Состав комиссии: Антипина Л.И., Костюк М.А., Цыпуштанова О.В.

№ п/п	Позиции	Отметка
1.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	+
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
7.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
8.	Фактический рацион соответствует примерному меню	+
9.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+

Замечания и рекомендации:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Антипина Л.И.

Костюк М.А.

Цыпуштанова О.В.

Л.И. Антипина

М.А. Костюк

О.В. Цыпуштанова