

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением**  
**санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемиологических**  
**(профилактических) мероприятий школьных столовых**

**1. Основание**

Закон РФ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11, 17, 22;

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Школа и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

– Закон РФ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Закон РФ № 29 от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;

– СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

– СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к школам общественного питания»;

– СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

– СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

– СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

– СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

– Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Школа и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

– Приказ МЗ № 122 от 14.04.00 «О личных медицинских книжках»;

– Приказ МЗ № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров»;

– Постановление № 7 от 02.04.04 Главного государственного санитарного врача по Пермской области «Об школы обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»

– Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.97 г.

– Приказ министерства образования и науки Пермского края СЭД- 26-01-04-330 от 06.05.2015 г. «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания

обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края».

**3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

Визуальный производственный контроль возлагается на зав. производства и членов бракеражной комиссии. Контроль организации питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» возлагается на комиссию по общественному контролю за организацией школьного питания. Лабораторный и инструментальный контроль осуществляется по договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Пермском крае по Пермскому району.

**4. Перечень объектов, факторов среды, требующих производственного контроля:**

**Лабораторно**

**Визуально**

готовые блюда	<b>Системы:</b>	водоснабжения
вода питьевая из сети		канализации
столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь		освещения
спецодежда руки персонала		отопления
		вентиляции

резервного горячего водоснабжения
технологическое, холодильное оборудование
кухонная, столовая посуда, разделочный инвентарь
моющие, дезинфицирующие средства
спецодежда, предметы личной гигиены

<b>Технологические процессы</b>	сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд
	транспортировка
	текущая генеральная уборка
	медосмотр, санминимумведение документации
	бракераж пищи
	посудомоечный режим

**5. Объем лабораторных исследований**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в квартал

Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 смыва	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год  По микробиологическим показателям 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке**

№	Должность	Сроки прохождения медосмотров			Санитарное обучение
		Дерматовенеролог	Я./г., анализ крови, флюорография, мазок, терапевт	Бак. анализ	
1.	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
2.	Мойщица посуды	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
3.	Зав. производством	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года

**6. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- закуп, хранение и реализация пищевых продуктов;
- услуги общественного питания.

**7. Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции:**

Холодные закуски.

1 – 2 компонентные салаты.

I – е блюда.

Супы (одно наименование).

II – е блюда.

Мясные, рыбные, блюда из птицы.

Гарниры

Овощные, макаронные, крупяные.

III – е блюдо.

**Чай, кофе, какао, молоко, кисломолочные продукты, компоты, кисели.**

Мучные изделия.

1 – 2 наименования.

Кондитерские изделия (без крема).

Производства кондитерского цеха МУП «Лада»

Фабричного производства.

**9. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции**

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

**10. Ответность в Роспотребнадзор**

Категория отчетности	Срок
По результатам медосмотра	2 раза в год в течении недели после медосмотра
По результатам флюорообследования	1 раз в год до 25 декабря

По результатам гигиенического обучения	1 раз в 2 года до 25 декабря
По проведенному производственному контролю согласно программы	2 раз в год до 25 мая, до 25 декабря

### 11. Информация в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
По результатам проведенных мероприятий согласно санитарных предписаний Роспотребнадзор данных при федеральных, внеплановых обследованиях	В сроки указанные в предписаниях
При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований, о мерах принятых по устранению неудовлетворительных анализов причин, датах и результатах повторных исследований	В сроки получения результатов анализов
При всех ситуациях указанных в п. XII	В день, час возникновения ситуации
О выполнении программы производственного контроля	2 раза в год

**12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ**

- отключение централизованного водоснабжения на территории с. Култаево по причине проведения ремонтных или профилактических работ;
- выход из строя системы централизованного водоснабжения, канализации, по причине аварийной ситуации на территории осуществляемой деятельности;
- отключение электроснабжения предприятия, где используется стационарное холодильное, тепловое, технологическое оборудование;
- отключение или выход из строя системы теплоснабжения предприятия, преимущественно в холодное время года;
- несвоевременное прохождение медицинского освидетельствования сотрудниками и допуск таких лиц до работы;
- инфекционные заболевания сотрудников;
- не укомплектованность кадрами;
- недостаток посуды, разделочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

**1. Мероприятия по охране окружающей среды**

- стоки сбрасываемые предприятием в городские канализационные сети, не содержат вредных или опасных токсических веществ и дополнительной очистки не требуют;
- контейнерные площадки для сбора и хранения мусора оборудованы в соответствии с требованиями санитарных норм;
- системы вентиляции и кондиционирования воздуха предприятия общественного питания вредных выбросов в окружающую среду не осуществляют;

**14. Перечень форм учета и отчетности**

- личные медицинские книжки
- санитарный журнал
- журнал здоровья
- сертификаты на продукцию, сопроводительные документы, удостоверения качества
- протоколы результатов лабораторных исследований
- договоры, обеспечивающие санитарно-эпидемиологические мероприятия

- и другие учетно-отчетные формы, утвержденные законодательством РФ, Правительством Пермского края, администрацией г. Перми.

### Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, пачках, штучках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

### Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель								
			1	2	3	4	5	6.	+..	30	
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.*	Отстранен	б/л	В.	Отп.	Отп.			Зд.
2.											
3.											

Примечание:

\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\*\* Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л - больничный лист.

#### Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

#### Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	.....	30

#### Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	+	10		

Примечание:

\* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по отбору суточной пробы:

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требований ФЗ РФ №52, ст.32, ФЗ РФ №29 ст.22, СП 1.1.1058-01





**Программа  
производственного контроля организации питания обучающихся в  
МАОУ «Култаевская средняя школа»**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации,</p> <p>документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)</p> <p align="center">-----</p> <p>&lt;*&gt; Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов</p>	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале</p>	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц

11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17	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	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:  карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	в соответствии с программой

	<p>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p>	
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	

	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**Программа контроля за организацией питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» 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	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 10-дневному меню, согласованному с Управлением	

	Роспотребнадзора по Пермскому краю	
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 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	
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	

28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

