



Программа проведения проверок организации питания с участием родительской общественности в МАОУ «Чердынская СОШ им.А.И.Спирина»

Позиции	Отметки по итогам проверки
Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания	
Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	
Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	
Наличие термометра	
Соответствие показаний термометров записям в журнале	
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
Фактический рацион соответствует примерному меню	
Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в журнале	
Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	

В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом	
Наличие договора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
Наличие документов	
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающий проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
Соблюдение правил мытья столовой посуды	
Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
Наличие в обеденном зале утвержденного директором меню, в котором указаны сведения об объемах и названия кулинарных изделий	
Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты	
Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
Журнал бракеража готовой продукции	
Журнал здоровья сотрудников	
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
Ведомость контроля за рационом питания	
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря	
Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	

Продолжительность перемен для приема пищи детей	
Питьевой режим в школе представлен:	

Программа проектного мероприятия «Успешная родительская близость» в МАОУ «Городской центр образования №1 им. А.Н.Солженицына»

Этапы	Содержание этапа	Сроки проведения
Подготовка к проекту	Определение целей, задач, участников проекта. Выбор темы проекта. Составление плана работы.	10.01.2025 - 15.01.2025
Проведение проекта	Выполнение заданий проекта. Сбор информации. Анализ результатов. Подготовка презентации.	16.01.2025 - 31.01.2025
Защита проекта	Выступление с презентацией перед жюри и родителями. Ответы на вопросы.	01.02.2025
Рефлексия	Оценки результатов проекта. Выявление успехов и проблем. Планирование дальнейших действий.	02.02.2025