

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

2.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

2.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

2.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья
- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции. 5. Контроль за исполнением условий государственного контракта
- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.