

Анализ проверки школьной столовой 03.10.2023 год.

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Результаты проверки
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	В столовой чисто, аккуратно, столы обработаны. Замечаний нет
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Имеется фактическое меню. Количество обучающихся питается по фактическому меню.
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов). Замечаний нет.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	Регулярно проводится бракераж готовой продукции школьной комиссией. Проверяется количество отходов продуктов питания (составляет 15% от общей массы приготовленной пищи).
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	В наличии все санитарные книжки, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума. Замечаний нет.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Имеется договор № 39/12-22 от 31.12.2022 г. с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания. Выполняется в полной мере.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20 муниципальные	Имеются сопроводительные документы на продукты питания, замечаний нет

		контракты	
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Соблюдаются технологии приготовления пищи. Порции для учащихся раздаются за 7-10 минут до прихода детей в столовую, порции на столах горячие. Температура порций соответствует нормам СанПин.
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	Соблюдаются сроки и условия хранения продуктов питания. Проверены сертификаты годности продукции. замечаний нет.
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4. 3590.-20 СанПиН 2.4.3648-20	Постоянно сдаются отборы суточных проб. Замечаний нет.

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:

Кобзева А.А. – председатель комиссии, социальный педагог

Истомина О.Ю. - член комиссии, заместитель директора по ВР

Актяшева Г.С. - член комиссии, медицинский работник

Михеева Е.В. - член комиссии, представитель от родительского комитета школы

Одинцева С.А. - член комиссии, представитель от родительского комитета школы

Директор _____ Н.В.Исаченко

