

Анализ проверки школьной столовой 10.04.2024 год.

№ п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Результаты проверки
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	В столовой чисто, аккуратно, столы обработаны.
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Имеется фактическое меню. Количество обучающихся питается по фактическому пребыванию
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, СП 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).
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Регулярно проводится бракераж готовой продукции и скоропортящегося сырья школьной комиссией.
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	В наличии все санитарные книжки, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.
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 с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, муниципальные контракты	Имеются сопроводительные документы на продукты питания.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Соблюдаются технологии приготовления пищи. Порции для учащихся раздают за 7-10 минут до питания горячими
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Соблюдаются сроки и условия хранения продуктов питания.

			Проверены сертификаты годности продукции
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Постоянно сдается отбор суточных проб

В ходе проверки выявлено: столы чистые, до и после приема пищи мыются; полы вымываются тщательно.

В дозаторах для мыла отсутствует мыльное средство примерный в 70% дозаторов в учебной комнате столовой где есть. Температуры высокие, температурный режим соблюдается, накрывание посуды, соблюдение гигиены.

Социальный педагог Иванова Мария Александровна

Член комиссии Иванова Мария Александровна

Член комиссии Марина Александровна

Медицинский работник Журенко Елена Валерьевна

Дата 10.04.2024г.