

Анализ проверки школьной столовой 12 12 24 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 сдаются отборы суточных проб |

Записки нет.

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:

Социальный педагог *Истомина А.С.* *Истомина*

Ключкова О.С. *Ключкова*
 член комиссии, представитель от родительского комитета школы

Шнайдер Е.А. *Шнайдер*
 член комиссии, представитель от родительского комитета школы

Нуренко Е.В. *Нуренко* - медицинский работник

Дата проверки *12.12.2024.*