

Анализ проверки школьной столовой 13.02.25 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 № 01/01-22 от 10.01.2022г. 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

Замечаний нет.

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:

Социальный педагог

[Подпись]

- член комиссии, представитель от родительского комитета школы

[Подпись]

- член комиссии, представитель от родительского комитета школы