






Анализ проверки школьной столовой в СОШ с. Полноват
12.04.2024 год (завтрак)

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Результаты проверки
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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 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	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	Регулярно проводится бракераж готовой продукции и скоропортящегося сырья школьной комиссией. Проверяется количество отходов продуктов питания (составляет 15% от общей массы приготовленной пищи)
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача санитарного минимума	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В наличии все санитарные книжки, прохождение медосмотра, сдача сан. Минимума. Замечаний нет
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта	Договора с «Исполнителем» на оказание услуг по организации питания	Имеется договор № 2 от 29.12.2023г. с «Исполнителем» на оказание услуг по организации питания

7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Имеются сопроводительные документы на продукты питания, замечаний нет
8	Соблюдение технологии приготовления пищи	Сборник технологических нормативов	Соблюдаются технологии приготовления пищи
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Порции для учащихся раздают за 7-10 минут до питания ими. Соблюдаются сроки и условия хранения продуктов питания. Проверены сертификаты продукции
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно сдаются отборы суточных проб

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:






-  Батманова Т.А. - председатель комиссии, социальный педагог
-  Гришкина Т.П. - член комиссии, медицинский работник
-  Данилова Л.Ю. - член комиссии, представитель от родительского комитета школы
-  Жиделева И.Г. - член комиссии, представитель от родительского комитета школы
-  Тарасова В.Ю. - член комиссии, представитель от родительского комитета школы

Анализ проверки школьной столовой в СОШ с. Полноват
12.04.2024 год (обед)

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Результаты проверки
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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 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	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	Регулярно проводится бракераж готовой продукции и скоропортящегося сырья школьной комиссией. Проверяется количество отходов продуктов питания (составляет 15% от общей массы приготовленной пищи)
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача санитарного минимума	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В наличии все санитарные книжки, прохождение медосмотра, сдача сан. Минимума. Замечаний нет
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта	Договора с «Исполнителем» на оказание услуг по организации питания	Имеется договор № 2 от 29.12.2023г. с «Исполнителем» на оказание услуг по организации питания

7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Имеются сопроводительные документы на продукты питания, замечаний нет
8	Соблюдение технологии приготовления пищи	Сборник технологических нормативов	Соблюдаются технологии приготовления пищи
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Порции для учащихся раздают за 7-10 минут до питания ими. Соблюдаются сроки и условия хранения продуктов питания. Проверены сертификаты продукции
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно сдаются отборы суточных проб

Комиссия по проверке организации питания обучающихся в следующем составе:

-  Батманова Т.А. -председатель комиссии, социальный педагог
-  Гришкина Т.П. - член комиссии, медицинский работник
-  Данилова Л.Ю.- член комиссии, представитель от родительского комитета школы
-  Жиделева И.Г. -член комиссии, представитель от родительского комитета школы
-  Тарасова В.Ю. -член комиссии, представитель от родительского комитета школы