

Анализ
 работы по организации питания в образовательной организации
МБОУ СШ № 10 27.10.2023г
 наименование учреждения, дата проверки

№	Наименование критерия	Результат проверки
1	Наличие приказов по организации питания и по контролю за питанием с закреплением ответственных по направлениям работы	+
2	Наличие действующего, утверждённого Положения об организации питания в ОО	+
3	Наличие приказа о создании Совета по питанию с включением представителей родительской общественности	+
4	Наличие действующего, утверждённого Положения о Совете по питанию в ОО	+
5	Акты контроля, протоколы заседания Совета по питанию	+
6	Наличие ежемесячных актов проверки организации горячего питания в ОО, в том числе с участием родителей (родительского контроля)	+
7	Наличие утвержденной программы производственного контроля, разработанной на основе ХАССП	+
8	Наличие на официальном сайте учреждения в разделе «Сведения об образовательной организации» подраздела «Организация питания и образовательной организации», в том числе наличие в данном подразделе следующих документов	+
	Циклическое меню питания по сезонам и возрастам (Утвержденное руководителем МУП «КШП» и согласованное с директором школы), наличие ежедневного меню (по единой форме с указанием массы, калорийности блюд, БЖУ, стоимости)	+
	Информация о наличии диетического меню в организации	
	Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в организации	+
	Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательную организацию	+

	Форма обратной связи отвечающей на вопросы родителей	+
	Наличие на сайте нормативных документов по питанию в свободном доступе для родителей, в том числе график питания учащихся, утвержденный директором школы (с учетом перемен не менее 20 минут)	+
9	Наличие ежедневных фото блюд меню в соответствии с ежедневным и циклическим меню школы	+
10	Наличие утвержденных технологических карт у работников пищеблока	+
11	Ежедневное размещение меню на стенде с указанием названия блюд, объема и калорийности	+
12	Соответствие ежедневного меню циклическому (наличие приказа с обоснованием в случае замены блюд)	+
13	Графики выдачи готовых блюд	+
14	Наличие суточных проб	+
15	Наличие исправных термометров в холодильниках, приборов для измерения влажности на складах	+
16	Наличие перчаток для порционирования у сотрудников пищеблока	+
17	Наличие на пищеблоке утвержденной инструкции по мытью посуды с наличием в ней пункта о замачивании использованной посуды в дезередстве, концентрации моющих средств, объемов их применения	+
18	Целостность кухонной и столовой посуды	скала отсутствием
19	Санитарное состояние пищеблока	соответствует
20	Санитарное состояние складских помещений	соответствует
21	Наличие маркировки на продуктах, договоров на поставку, накладных и сертификатов	+
22	График выдачи сырой продукции со склада на пищеблока	+
23	Исправность технологического оборудования, наличие на холодильниках маркировки о виде продукта, подлежащего хранению нем	+
24	Графики разморозки и мытья холодильников	+
25	Исполнение требований по товарному соседству в холодильных камерах и шкафах	+
26	Наличие уборочного инвентаря с маркировкой, организация хранения	+

27	Наличие маркировки на кухонной посуде, разделочных досках, ножах
28	Обеспечение раздельного хранения разделочных досок, используемых для сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку.
29	Наличие и исправность в складских помещениях психометров и термометров (в холодильниках - термометров)
30	Наличие фактов хранения продукции без использования деревянных поддонов, т.е. на полу
31	Утилизация пищевых отходов(Приказ/договор)
32	Наличие специальной санитарной одежды у сотрудников пищеблока (Приготовление пищи, уборка пищеблока, для туалета)
33	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока. Своевременность прохождения медосмотров
34	Должностные инструкции сотрудников пищеблока с датой и подписью «Ознакомлен»
35	Наличие и ведение следующей документации по питанию: - гигиенический журнал (сотрудники); - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал контроля качества готовых блюд; - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; - ежемесячная ведомость контроля за рационом питания
36	Ежедневный контроль объема пищевых отходов, анализ вкусовых предпочтений обучающихся

Члены рабочей группы:

Викторина Р.А.
Ф.И.О.

Валодина А.А.
Ф.И.О.

Забурдаева И.П.
Ф.И.О.

Валер
подпись

Валер
подпись

Валер
подпись

С результатом ознакомлен:

Руководитель: Ветшилокова И.И.
О.И.О. Ветшилокова И.И.
подпись

Дата _____



+

+

+

-

+

f

+

f

+