

Анализ

работы по организации питания в образовательной организации
МАОУ лицей №3 им. М.В. Ломоносова, 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	<i>приказы №7, 8, 9 от 01.09.2023г.</i>
2	Наличие действующего, утвержденного Положения об организации питания в ОО	<i>имеется, утверждено протоколом №5 от 16.02.22</i>
3	Наличие приказа о создании Совета по питанию с включением представителей родительской общности	<i>приказ №9 от 01.09.23</i>
4	Наличие действующего, утвержденного Положения о Совете по питанию в ОО	<i>имеется, утверждено приказом №1 от 30.08.2019г.</i>
5	Акты контроля, протоколы заседания Совета по питанию	<i>имеется от 26.10.23г.</i>
6	Наличие ежемесячных актов проверки организации горячего питания в ОО, в том числе с участием родителей (родительского контроля)	<i>имеются</i>
7	Наличие утвержденной программы производственного контроля, разработанной на основе ХАССП	<i>договор №852/10 от 17.04.2023г.</i>
8	Наличие на официальном сайте учреждения в разделе «Сведения об образовательной организации» подразделения «Организация питания в 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	<i>на сайте имеется раздел "организация питания в образовательной организации". имеется циклическое меню, и ежедневное меню. информация имеется</i>
	Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в организации	<i>перечень юридических лиц отсутствует.</i>
	Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих пищевые продукты и продовольственное сырьё в образовательную организацию	<i>имеется</i>
	Форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы	<i>имеется</i>

родителям по питанию

	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)	имеются
9	Наличие ежедневных фото блюд меню в соответствии с ежедневным и циклическим меню школы	имеются
10	Наличие утверждённых технологических карт у работников пищеблока	имеется
11	Ежедневное размещение меню на стенде с указанием названия блюд, объема и калорийности	имеется
12	Соответствие ежедневного меню циклическому (наличие приказа с обоснованием в случае замены блюд)	соответствует
13	Графики выдачи готовых блюд	график имеется
14	Наличие суточных проб	имеется
15	Наличие исправных термометров в холодильниках, приборов для измерения влажности на складах	имеется
16	Наличие перчаток для порционирования у сотрудников пищеблока	имеется
17	Наличие на пищеблоке утверждённой инструкции по мытью посуды с наличием в ней пункта о замачивании использованной посуды в дезсредстве, концентрации моющих средств, объёмов их применения	имеется
18	Целостность кухонной и столовой посуды	без сколов
19	Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное
20	Санитарное состояние складских помещений	удовлетворительное
21	Наличие маркировки на продуктах, договоров на поставку, накладных и сертификатов	договора в кнж, сертификаты и накладные имеются
22	График выдачи сырой продукции со склада на пищеблок	имеется
23	Исправность технологического оборудования, наличие на холодильниках маркировки о виде продукта, подлежащего хранению в нем	оборудование исправно, маркировка имеется
24	Графики разморозки и мытья холодильников	имеется
25	Исполнение требований по товарному соседству в холодильных камерах и шкафах	товарное соседство соблюдается
26	Наличие уборочного инвентаря с маркировкой, организация хранения	инвентарь имеется

27	Планище маркировки на кухонной посуде, разделочных досках, пожах сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку	имеется
28	Обеспечение разделенного хранения разделочных досок, используемых для сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку	уменьшение разделочных
29	Наличие и исправность в складских помещениях психрометров и термометров (в холодильниках - термометров)	имеются, исправно
30	Наличие фактов хранения продукции без использования деревянных поддонов, т.е. на полу	нет
31	Утилизация пищевых отходов (Приказ/договор)	приказ имеется
32	Наличие специальной санитарной одежды у сотрудников пищеблока (Приготовление пищи, уборка пищеблока, для туалета)	имеется
33	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров	книжки имеются, мед. ос-мотр пройден.
34	Должностные инструкции сотрудников пищеблока с датой и подписью «Ознакомлен»	имеются
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	имеется имеется имеется имеется имеется
36	Ежедневный контроль объема пищевых отходов, анализ вкусовых предпочтений обучающихся	анкетирование проведено № 10. 2023г.

Члены рабочей группы:

Билонца О. А.

Ф.И.О.

подпись

Ковалева Т. Ю.

Ф.И.О.

подпись

Дудова В. В.

Ф.И.О.

подпись

С результатом ознакомлен:

Руководитель

Еремеев Е. Д.

Ф.И.О.

подпись

Дата 27.10.2023 г.