

## Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ «Ортадересинская ОШ»    ИП «Жакыпбеков Г.М»  
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 09.09.2024 г

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Журнал С-витамин. + Журнал органолеп. оц.кач.блюд + Журнал учета темпер. режима холод.обор. – Журнал бракеража готовой пищ.продукции + Журнал бракеража скоропортящейся пищ. продукции +
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	+
<b>2.</b>	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<b>60</b>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	+
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	+
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<b>1</b>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<b>1</b>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	-
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	+ Электрополотенец в туалете
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	+

2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	+
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	+
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	+
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+
<b>3.</b>	<b>Анализ меню в школе</b>	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	+
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	+
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	+
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+
<b>4.</b>	<b>Качество продуктов питания в ШКОЛАХ</b>	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	-
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	-
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	-
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	+
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	+
<b>5.</b>	<b>Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы</b>	



5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП «Жакыпбеков Г.М»
5.3	Режим питания обучающихся (график)	09.40-09.55
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	и.о зам.по восп.работе 87053261094
5.5	Примерное меню	+
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+
5.7	Новостная информация (объявления)	+
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	
6.	<b>Выявленные нарушения:</b>	

Участвовали в проверке  
 Директор школы:  
 И.О. Заместителя директора  
 по воспитательной работе:  
 Медсестра школы:  
 Социальный педагог:  
 Заместитель директора  
 по хозяйственной части:  
 Председатель профсоюзного  
 комитета:



А.Т.Кабдынова

Г.К.Садикова

Г.И.Садикова

А.Е.Сулейменова

Г.М.Карыпбекова

М.А.Кенжебекова