

Чек-лист контроля организации школьного питания
КГУ «Общеобразовательная школа №20» . Арендатор Карелина Ольга Александровна

(наименование школы, арендатор пищеблока)

10 сентября 2024г

Дата проверки _____

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Осуществляется для 1-4 классов - после 2-го урока с 10:05 до 10:20 (15 мин). Для 5-11 классов после 3-го урока с 11:05 до 11:20 (15 мин.).
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются. Школа учится в первую смену.
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Все журналы имеются в наличии.
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)	Упакованная питьевая вода на каждом этаже школы, в спортзале, кипяченая вода в столовой.
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Рассчитана на 60 мест/фактически 36 посадочных мест. На перемене после 2-го урока питается 17-20 учащихся. На перемене после 3-го урока питается 28-30 учащихся.
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Все системы исправны.
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Централизованная система подачи холодной воды, водонагреватель для горячего водоснабжения.
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Спец.одежда повара в наличии, правила хранения одежды соблюдены.

2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Имеется
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Отсутствуют.
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Электросушилка, бумажные полотенца.
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Имеется
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	кварцевые лампы в пищеблоке и обеденном зале
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Имеется
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Имеется
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Дез.средства имеются
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Уборочный инвентарь промаркирован
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Имеется стенд, плакаты в обеденном зале
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Имеется
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)	Имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Требования соблюдены
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Имеются
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Блюда в двухнедельном меню не повторяются.
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует нормам меню
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Не обнаружена
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Нет нарушений, маркировка присутствует.
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Не выявлено.
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров),	Имеются сертификаты на продукцию.

	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	Соблюдается
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	размещены
5.2	Сведения об организаторе питания	размещены
5.3	Режим питания обучающихся (график)	размещен
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	указана
5.5	Примерное меню	размещено двухнедельное меню для 1-4 классов, 5-11 классов.
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	размещено
5.7	Новостная информация (объявления)	размещаются на странице школы в соц.сети фейсбук
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	размещен
6.	Выявленные нарушения:	

Участвовали в проверке: Зам.директора по ВР
Мед.работник

 Е.В. Воронова
 А.С. Мусина

Директор школы





С.В. Будник