

## Чек-лист контроля организации школьного питания

№1  
Интернат при ОШ им. А. Бокеева  
 (наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 13.09.2022

Заключенные СЭС №8, от 11.03.2016г.

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-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Имеется
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)	Имеется
2.	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	пр. мощн - 61 п.помок - 55 Земок - 39
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	вентиляция - отсут теплоснабже - отсут
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	горячая водоснабже отсутствует
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Имеется
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.	отсутствует
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Электрополотенец
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Имеется
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	есть серва- датчик
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	есть
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	подписаны буклеты
<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)	есть меню
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	

5.3	Режим питания обучающихся (график)	+
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Ш. Ч. Рабаев Д.
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>	
	Витаминизация пищи не осуществляется ду. средства запасов.	

мерзкий откровенно сертифицированный бар.  
С-витаминизация пищи. Дает сырые продукты.

Участвовали в проверке:

Т. Дурабекова Даур  
 Д. Битомов Давид  
 М. Борисул  
 А. Мусина Алер





