

Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ «Основная средняя школа №17» отдела образования Осакаровского района управления
 образования Карагандинской области, Есембаева Р.С.
 (наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 04.02.2025г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	После второго урока - перемена, во время которой осуществляется питание- 20 минут
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования к горячему питанию 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)	Журналы бракеража готовой и скоропортящейся продукции ведутся
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)	использование кипяченой воды
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Рассчитано на 40мест, фактически 40мест имеется
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Естественная вентиляция (открываются двери)
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Холодное водоснабжение
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Имеется, хранится в отведенном месте
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Имеется допуск
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	Отсутствует
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Имеется
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Имеется кварцевая лампа
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	Имеется
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Имеется, промаркировано
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Ведется
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов)	Имеется
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов)	Имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Соблюдаются требования к горячим блюдам
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Имеется
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Меню разнообразное, отсутствует повторяемость
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует нормам
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	отсутствует
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Продукты долго не хранятся в виду отсутствия складских помещений
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).	Документы имеются
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Температурный режим соблюдается
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	Горячее питание
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Имеются
5.2	Сведения об организаторе питания	Имеются
5.3	Режим питания обучающихся (график)	Есть
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Есть

5.5	Примерное меню	Имеется
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Есть
5.7	Новостная информация (объявления)	Есть
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	Нет
6.	Выявленные нарушения:	
	1. Отсутствие телефона горячей линии отдела образования по вопросам питания	
	2. Бумажные полотенца отсутствуют	

Участвовали в проверке: 5 человек
 И.о. директора – Карамолдина А.А.
 Зам.директора по ВР- Ермоленко О.В.
 Председатель родительского комитета- Соловьева В.А.
 Социальный педагог- Горяева Н.П.
 Медицинская сестра- Райкова Т.Г.

