

Чек-лист контроля организации школьного питания

ООШ №2 города Косми, ЦП «Батерек»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

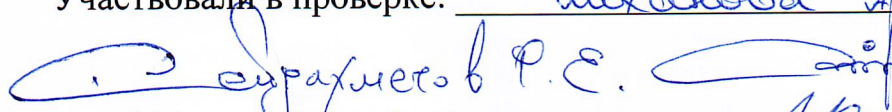

Дата проверки 09.09.2024 г.

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)	Все журналы имеются, и заполнены
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)	по санитарной норме соответствует
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	на 402 чел.
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	соответствует
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	горячие вода через бойлер.
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	у всех имеются
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	имеется
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	есть
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	есть
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	есть

2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	<i>имеется</i>
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	<i>имеется</i>
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	<i>есть</i>
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	<i>по плану.</i>
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)	<i>есть утвержденное меню есть</i>
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)	<i>имеется</i>
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	<i>по санитарным правилам</i>
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	<i>имеется</i>
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	<i>соблюдены</i>
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	<i>соответствует</i>
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	<i>не обнаружено.</i>
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	<i>не имеется</i>
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	<i>нарушений нет</i>
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).	<i>все документы имеются.</i>
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	<i>соблюдается</i>
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	<i>есть.</i>
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	<i>имеются</i>
5.2	Сведения об организаторе питания	<i>есть</i>

5.3	Режим питания обучающихся (график)	есть
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	имеется
5.5	Примерное меню	есть
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	есть
5.7	Новостная информация (объявления)	информацируется
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется
6.	Выявленные нарушения:	грубых нарушений не выявлено. В ходе проверки предупредили соблюдать гигиену мытья рук.

Участвовали в проверке:

Шохамова А.А. ШНД
 Сурaimов Р.Е.
 Шамсов А.А.
 Джемиева А.К.
 Демиева Д.М.

ознакомлено: директор школы №2
 Арава Рава О.А.