

Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ "Школа-гимназия города Косшы отдела образования по городу Косшы управления образования Акмолинской области". «Спектр 2016»


Дата проверки 10.09 2024

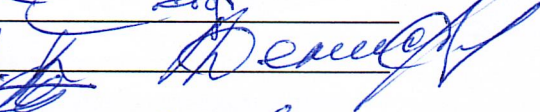
1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости 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)	✓
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)	✓
2.	Анализ работы школьного пищеблока	✓
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	✓
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	✓
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	✓
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	✓
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)	✓
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)	✓
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	✓
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
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	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
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	✓
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.	Выявленные нарушения:	
	Убрать косметику из состава меню. Установить бактерицидную лампу. Блюда, мясо хранятся без маркировки. Инвентарь не работоспособен дезинфицирующими. Приобрести бакки	

Участвовали в проверке:

Сидарметов Р. Е. 

Прохорова А. А. 

Иванов А. А. 

Жукарте Д. А. 

Шоханова Д. А. 