

Чек-лист контроля организации школьного питания

ООО Ш № 4 Городского управления образования
(наименование школы, арендатор пищеблока) г. Косиха


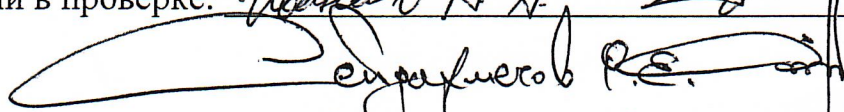
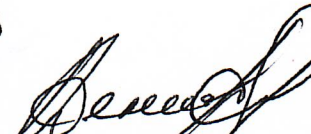

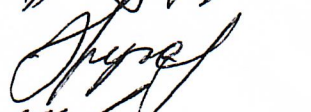

Дата проверки 10.09.2024г

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)	Требования соблюдаются, имеется один журнал учета темпер-го режима. Рекоменд-о для каждого хол-д. до оборуд. вести журнал - не.
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)	Требования соблюдаются
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	300 / 300
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Все системы работают за исключением вентиляции (в работе)
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудованы
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	обеспечено спец одеждой, хранение соблюд.
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	мед. осмотр пройден
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	обеспечено
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	имеется
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	участков нет, рекоменд-о: переносная
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	имеется

2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	имеется, соблюд-ся
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеется
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	участки школьного двора
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеется
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 соблюд-ся
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	требования соблюдаются
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	соответствует
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	соблюдаются
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	соблюдаются
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).	соответствует
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соответствует
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	имеется
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП. Утопергенова С.С.

5.3	Режим питания обучающихся (график)	соблюдается
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	имеется
5.5	Примерное меню	имеется
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется
5.7	Новостная информация (объявления)	имеется
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется
6.	Выявленные нарушения:	
	Рекомендовано: не использовать приборы при приготовлении блюд,	

Участвовали в проверке:

Умаров А.А. 
 Сулеев Р.С.
 Дусенисова А.К. 
 Мамматбаева А.Т. 
 Бурсорбаева З.Т. 
 Маканов И.И. 
 Моханова Д.Д. 