

Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ «ОСШ им А.Болганбайуль» ИП «Сулеймбеков»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 09.09.2024 г

1.	Общитребования 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)	Соблюдается
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	50
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Все в исправном состоянии
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Оборудованно
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Специальная одежда имеется, хранение блюд соблюдается
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	Имеются
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Имеется

2.9	Наличие и использование бактерицидных Облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Используется
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая Генеральную уборку	Соблюдается по графику
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Соблюдается
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Соблюдаются
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Имеется
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Соблюдается
3.	Анализ менюв школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4 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)	Соблюдается
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	В меню имеется соки и фрукты
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Соблюдается
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует
4.	Качество продуктов питанияв ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Не было
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Не было
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).	Имеется
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюдается
5.	Заполнение раздела«Горячее питание» на официальном сайте школы	

5.1	Нормативные акты и методические документы, Устанавливающие требования к организации питания	Имеются
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП «Сулеймбеков»
5.3	Режим питания обучающихся (график)	Соблюдается
5.4	Контактная информация ответственного лица от Образовательного учреждения за организацию питания	Сулеймбеков Исламбек Жагипарович +7 (701) 472-16-60
5.5	Примерное меню	1 день Каша молочная рисовая 200 гр Хлеб 20 гр Фрукты 150 гр Чай черный с молоком 200 гр 5-8 кл
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	1 день Каша молочная рисовая 200 гр Хлеб 20 гр Фрукты 150 гр Чай черный с молоком 200 гр 5-8 кл
5.7	Новостная информация (объявления)	Имеется
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	1450
6.	Выявленные нарушения:	Нарушение не выявлены

Участвовали в проверке:



А.Куанышбаев
Г.Дуанбекова
М.Тяжина
Ж.Бөрігүл
М.Садуакасова