

Чек-лист контроля организации школьного питания

→ Ж. Арбай отщадан нэлиг сгта лектеби "КЭМ, МП А. Вурдзифев
(наименование школы, арендатор пищеблока)

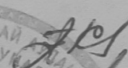


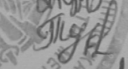


Дата проверки 10.09.2024 г.

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-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)	15
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Все в исправном состоянии.
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	-
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Специальная одежда имеется.
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	ИП „Сурфининов“

5.3	Режим питания обучающихся (график)	09:35 - 09:50
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Султамбетов Исламбек 8(701)-472-16-60
5.5	Примерное меню	Здень Каша молочная рисовая - 200 Хлеб - 20гр, Фрукты - 100гр Чай черный - 200гр
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Здень Каша молочная рисовая - 200 Хлеб - 20гр Фрукты - 100гр Чай черный - 200гр.
5.7	Новостная информация (объявления)	+
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	1450
6.	Выявленные нарушения:	Нарушений не выявлено

Участвовали в проверке:

Төрағасы:  Т.Кантарбаев
 Орынбасары ДТЖКО:  С.Жумадилова
 Камқоршылық кен. төрағасы:  Б.Садыкбеков
 Әлеуметтік педагог:  Г.К.Нуржаубаева
 Ата-ана:  Ж.Турсумбаева
 Медсиби:  М.Белгазы
 Ата-аналар кеңесі мүшесі:  М.Торгаева