

Чек-лист контроля организации школьного питания

254 "ОСШ им С Ибраева" ИТ "Сулэймбеков"
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 09.09.2024г

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)	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)	
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, хран. б.б.ф.
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	Используются
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	Соблюдается
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 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)	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 питания в 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	Имеется
5.2	Сведения об организаторе питания	ИТ, И. Сулейманов

5.3	Режим питания обучающихся (график)	Соблюдается
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Султмбеков И. Ж. 87014721660
5.5	Примерное меню	Суп "Домашн. лапша" Фрукто-чай с медом
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Суп "Домашн. лапша" Фрукто-чай с медом. 5-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 выявлено

Участвовали в проверке: _____

Төрайымы: Ибраева Ш. Ғ *Ш.Ғ*
 ДТЖО: Тяжина М.Б *М.Б*
 Медбибі: Жақанова А *Ж.А*
 Педагог-психолог: Удабаева Г. У *Г.У*
 Ата-аналар төрайымы: Досқара А *Д.А*
 Ата-ана мүше: Мукашева А *М.А*
 Қамқоршылық кең.мүшесі: Дуанбекова С *Д.С*
 Әлеум.педагог: Удабаева Г *Г.У*