

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

ОСШ им.Абая отдела образования Шетского района управления образования Карагандинской области. Арендатор **Исина А.Ж**
(наименование школы, арендатор пищеблока)

13.12.2024

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия <i>(при наличии – указать № и дату выдачи)</i>	Соответствует № М.09.Х KZ83VBS00096319 26.12.2017г	
1.2	Санитарное состояние помещений пищеблоков	Соответствует	
1.3	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Соответствует	
1.4	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	Соответствует. Продолжительность перемены обеспечивает достаточное время для того, чтобы все учащихся могли спокойно принять пищу, соблюдая необходимые гигиенические нормы и не испытывая спешки. 1- смена 9:35-9:50 10:35-10:50 2- смена 15:05-15:20	
1.5	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Соответствует	
1.6	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	Соответствует	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		

2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	Фактический питаются , 2 смены первая смена детей-66 2- смена детей-5	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Соответствует	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Соответствует	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Соответствует	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Соответствует	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Соответствует	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	Соответствует	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Соответствует	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Соответствует	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Соответствует	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Соответствует	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Соответствует	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	Соответствует	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	Соответствует	
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)	Соответствует	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	Соответствует	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Соответствует	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции	Соответствует	

	непромышленного изготовления		
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Соответствует	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Соответствует	
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	Соответствует	
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП Исина А.Ж	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	Соответствует	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	87713135464	
5.5	Примерное меню	Соответствует	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Соответствует	
5.7	Новостная информация (объявления)	Выставляем соц. Сети krguo.edu.kz	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	87212423551	
6.	Выявленные нарушения:	Нарушение не выявлено	

Участвовали в мониторинге:

Директор школы

Жумашев Б.Р

ЗамВР

Алишева Г.А.

Медсестра

Рахимжанова А.Р

Соц педагог

Калыбекова М.Ж

Родитель

Каримберлина С.

Завхоз

Бакирова А.Р

Профсоюз

Ракишева А.Т