

Чек-лист контроля организации школьного питания

Удесово д. 1 Тихомировской ул. И.П. Байтерек
(наименование школы, арендатор пищеблока)

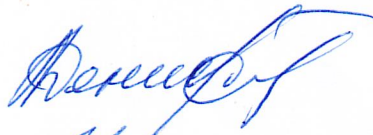
Дата проверки _____


| 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-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | <i>имеется</i> |
| 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) | <i>упакованной питьевой вода</i> |
| 2. | Анализ работы школьного пищеблока | |
| 2.1. | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется) | <i>345</i> |
| 2.2. | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции | <i>есть</i> |
| 2.3. | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения | <i>есть</i> |
| 2.4. | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения | <i>есть</i> |
| 2.5. | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра | <i>есть</i> |
| 2.6. | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. | <i>нет</i> |
| 2.7. | Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок | <i>есть</i> |
| 2.8. | Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок | <i>есть</i> |
| 2.9. | Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока | <i>есть</i> |
| 2.10. | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку | <i>есть</i> |


| | | |
|-----------|---|--------------------------------------|
| 2.11 | Наличие и соблюдение графика проветривания | <i>есть</i> |
| 2.12 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств | <i>есть</i> |
| 2.13 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка | <i>есть</i> |
| 2.14 | Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) | <i>ведется</i> |
| 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) | <i>есть в кашичине</i> |
| 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) | <i>есть</i> |
| 3.3 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) | <i>требования соб/ся</i> |
| 3.4 | Наличие в меню фруктов, соков | <i>есть</i> |
| 3.5 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней | <i>разнообразие есть</i> |
| 3.6 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | <i>да</i> |
| 4. | Качество продуктов питания в ШКОЛАХ | |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция | <i>нет</i> |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | <i>нет</i> |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | <i>нет</i> |
| 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). | <i>документы сопров. есть</i> |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | <i>соб/ся температура режиме</i> |
| 5. | Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы | |
| 5.1 | Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания | <i>есть</i> |
| 5.2 | Сведения об организаторе питания | <i>есть</i> |

| | | |
|-----|---|------|
| 5.3 | Режим питания обучающихся (график) | есть |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания | есть |
| 5.5 | Примерное меню | есть |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) | есть |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) | есть |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников: | есть |
| 6. | Выявленные нарушения: | |
| | В составе еды не достаточно чайной мясо | |

Участвовали в проверке: Шохаева А.А. м.д.

Джамиева А.К. 

Иванов А.А. 

Евграфов Р.Е. 

Н.Н. Шакиетов 