

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ Козыкеткенская СОШ, Арендатор ИП «Алтаев»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 12.09.2024

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	соответствует	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	соответствует	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	составляет 20 минут	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	все соответствующие документа имеются	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	имеется питьевой фонтанчик, имеются крики	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	рассчитано на 60 посад. мест. фактически 65 человек. 2-60	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	все системы исправны	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	соответствует	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	имеется все необходимая одежда	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	имеется 1 шт. книжки	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	нет заболеваний	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	имеется соответствующее полд. кно, накладки	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	имеется, 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	все средства соответствуют	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	соответствует маркировка инвентаря	
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)	имеется меню соответствует	утверждено руководителем ОО
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.	имеется меню вывешено в столовой 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 непромышленного изготовления	соответствует	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	соответствует не нарушено	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	соответствует не нарушено	
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).	имеются сертификаты, декларации, разрешения СЭС	
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	соответствуют имеются акты нормативн.	
5.2	Сведения об организаторе питания	имеются соответствуют	И.П. Жуков, И.П. Жуков

5.3	Режим питания обучающихся (график)	соответств имеются графики	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	соответств. имеется приказ	
5.5	Примерное меню	соответств.	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется вывешено на стенде	
5.7	Новостная информация (объявления)	публикуем в соц. сетях соответств.	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется 98144/92186 87183491069	
6.	Выявленные нарушения:		

Участвовали в проверке:

Кудайбергенова З.Д. *З.Д.*

Ильченко С.С. *С.С.*

Головянко А.В. *А.В.*

Исабаева А.А. *А.А.*

Герлиц Ж.М. *Ж.М.*

Бессонов Ю.А. *Ю.А.*

Жураковская В.В. *В.В.*

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации