

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания


КГУ "Общественная школа им. А.Макаренки". Архызор Ш. Шукеева Бектжан
(наименование школы, арендатор пищеблока) Жамсбековна


Дата проверки 11.09.2024г.


1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	+	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	+	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	+	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	+	
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)	+	
2. Анализ работы школьного пищеблока			
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	+	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	+	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	+	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	+	
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	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	+	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+	


2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	+	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	+	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	+	
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 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.	+	
3.3	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, продукции непромышленного изготовления	+	
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	+	

5.3	Режим питания обучающихся (график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+	
5.7	Новостная информация (объявления)	+	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	+	
6.	Выявленные нарушения:		
	<p>Утвержденной функциональной нет, имеется. Фактический вес готовой продукции соответствует ее форме по меню. Температурный режим соблюдается. Нарушений сроков годности продуктов питания не обнаружено. Заключения к качеству организации питания нет.</p>		

Участвовали в проверке: 1. Цухсибетжапова Т. Р. - Председатель комиссии 

2. Бишмелова М. Т. - член комиссии 

3. Абдикерим А. М. - член комиссии 

4. Стеляртова И. И. - член комиссии 

5. Муртакинова А. С. - член комиссии

6. Катанов Д. Т. - член комиссии Катанов

7. Жолдыбай Р. М. - социальный педагог Катанов

