

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ «Общеобразовательная средняя школа №27», ТОО «Дастархан»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 10.09.2024г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	соответствует	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	соответствует	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	15 минут	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Журналы ведутся на постоянной основе	
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)	Устройство для выдачи воды (диспенсер), вода фильтрованная.	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	Рассчит. На 96 мест, одноврем. питаются не более 72 уч-ся, питание в две смены	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	соответствует	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудован	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Имеется, хранение соответствует	
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.	Не имеется	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	соблюдаются	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	имеется	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	соблюдается	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Достаточный запас	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Имеется, соответствует	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Листовки, буклеты	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	достаточно	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	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 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	
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 не промышленного изготовления	Не обнаружена	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Нет нарушений	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Нет нарушений	
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).	Документы имеются	
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	имеются	
5.2	Сведения об организаторе питания	имеются	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	имеется	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	37-62-57 имеется	
5.5	Примерное меню	Имеется, утверждено перспективное 4-х недельное меню директором школы	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется	
5.7	Новостная информация (объявления)		
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	46 05 61 имеется	
6.	Выявленные нарушения:		
	Нарушений не выявлено		

Участвовали в проверке: Ибраева Г.Х. – председатель бракеражной комиссии, Вострякова Т.В. – член комиссии, Плотникова Т.И. – член комиссии, Санникова С.А. – член комиссии, Потапенко Т.В. – член комиссии.

Директор школы:



Ибраева Г.Х.