

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ «Школа-гимназия №18 отдела образования города Костаная»
Управления образования акимата Костанайской области
ИП «Хоменко Л.В.» (наименование школы, арендатор пищеблока)

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	соответствует	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	соответствует	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	соответствует	
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	
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)	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)	150 посад.мест 1см-243, 2см-214 питание согласно графику	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	соответствует	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	имеется	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Имеется.правила хранения соблюдены	
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.	контролируется	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	имеется	
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	имеется	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Имеется.промаркирован	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеется	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	имеется	
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)	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.	имеется	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	соблюдается	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует порции	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	Нет	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	соблюдают	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	
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).	Не допускаются продукты без сопроводительных документов	
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	соответствует	
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП «Хоменко Л.В.»	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	График имеется	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Социальный педагог, Гончарова М.Ю. 8-747-966-49-84	
5.5	Примерное меню	имеется	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется	
5.7	Новостная информация (объявления)	имеется	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	50-86-32	
6.	Выявленные нарушения:	нет	

Участвовали в проверке:

Директор:

Председатель профкома

Соц.педагог:

Медработник:

Род.комитет:

Кокишева М.Б.

Ережепов Е.М.

Гончарова М.Ю.

Жарова Д.К.

Белоцерковская В.В.

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

