

Чек-лист контроля организации школьного питания

НЧУ «Областная специальная школа-интернат №3»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 06.12.2024 г.

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-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Все журналы заполняются в соответствии с требованиями
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)	Питьевой режим соблюдается с использованием кипяченой питьевой воды
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Рассчитана на 180 человек. Фактически помещений 72 мест
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Требования соблюдаются
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Горячее водоснабжение с помощью бойлера
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Требования соблюдаются
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Требования соблюдаются
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Требования соблюдаются
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Используются электрополотенце
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Требования соблюдаются
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Бактерицидная лампа в основном зале работает всей мощностью
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Требования соблюдаются

2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Требования соблюдаются
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Требования соблюдаются
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Требования соблюдаются
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Есть стенд о здоровом питании. Необходимо доработать.
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)	Требования соблюдаются
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)	Требования соблюдаются
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Требования соблюдаются
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Требования соблюдаются
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Требования соблюдаются
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Требования соблюдаются
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	не обнаружено
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не обнаружено
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Требования соблюдаются
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).	Требования соблюдаются
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Требования соблюдаются
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	Требования соблюдаются
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Требования соблюдаются
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП, Частное предприятие

5.3	Режим питания обучающихся (график)	Требования соблюдаются
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Директор школы Джуссепре
5.5	Примерное меню	Требования соблюдаются
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Требования соблюдаются
5.7	Новостная информация (объявления)	Кеос-таблицы есть для новостной инфор.
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	Есть
5.9	Наличие заключения СЭС	Есть
6.	Выявленные нарушения: 1. Бактерицидная лампа требует замены в связи с истечением своего ресурса. Необходимо заполнить дефектный акт. 2. Электрическая сеть и тарачный шкаф требует замены в связи с завершением срока эксплуатации. 3. На 1 полугодие требуется закуп аскорбиновой кислоты.	

Участвовали в проверке:

Председатель бракеражной комиссии – Рахышова А.С.

Члены:

Альсейпулова Б.А.

Тастекеева А.К.

Кияхметова С.Ш.

Худайбергенова Б.М.

Смадилова Б.Б.

Алимбаева Б.К.

Секретарь: Бортбаева А.