

Чек-лист контроля организации школьного питания

ОГБУ "Областная специализированная школа-интернат № 7"
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 20.12.2024

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)	+ требования соблюдаются
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)	+ использование кипяченой питьевой воды
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Проектной мощностью - 180, 2 сменного режима - 120 мест
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	+ соблюдается
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	горячее водоснабж. бойлер
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	- необходимо наличие. Регулярная ант. заправка
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)	+ информация передается с помощью стенда
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	– требования соблюдаются
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. Имангашиев

5.3	Режим питания обучающихся (график)	+ <i>требуемые соблюдаются</i>
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+ <i>требуемые соблюдаются</i>
5.5	Примерное меню	+ <i>требуемые соблюдаются</i>
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+ <i>требуемые соблюдаются</i>
5.7	Новостная информация (объявления)	+
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	+ <i>есть информация по этому вопросу</i>
5.9	Наличие заключения СЭС	+ <i>имеется</i>
6.	Выявленные нарушения:	
	1. Дефектный акт в соответствии с протоколом №6 от 06.12.2024 бактериальной лампы заменен, требуется замена	
	2. Всеобщее санитарное 1973 года требуется замена.	
	3. Электрическая сеть требует замены, дефектный акт заменен.	
	4. Стирал, стирки необходимо заменить.	

Участвовали в проверке:

Председатель бракеражной комиссии – Рахышова А.С.

Члены:

Альсейпулова Б.А.

Калилаева Г. Ж.

Тастекеева А.К.

Кияхметова С.Ш.

Худайбергенова Б.М.

Смадилова Б.Б.

Секретарь: Бортебаева А.

Бекболатова Р.

Султанов

Рахышова А.С.