

## Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа № 9 имени Ахмета Байтурсынулы» коммунального государственного учреждения «Отдел образования города Петропавловска» коммунального государственного учреждения «Управление образования акимата Северо-Казахстанской области»

\_\_\_\_\_ КХ «Урожай плюс» - Исингужина Г.У. \_\_\_\_\_  
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки \_\_\_\_\_ 10.09.2024 г. \_\_\_\_\_

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	<i>соответствует</i>	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	<i>соответствует</i>	
1.3	Установление продолжительности перемен, достаточной для питания обучающихся	<i>15 минут, соответствует</i>	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<i>соответствует</i>	
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)	<i>соответствует</i>	

2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	754, 18 мест в смену. 754 питаются	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	соответствует	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	соответствует	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	соответствует	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	соответствует	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	соответствует,	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	соответствует	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	соответствует	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	соответствует	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранения дез. средств	соответствует	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	соответствует	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	соответствует	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	соответствует	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	соответствует	

3.	<b>Анализ меню в школе</b>	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	утверждено персональным 4-х недельное меню директором школы 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.	соответствует
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.	<b>Качество продуктов питания в школах</b>	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не обнаружено
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не выявлено
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	не выявлено
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждений) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	имеется сертификат
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соответствует
5.	<b>Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы</b>	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	имеются в бухгалтерии администрации

5.2	Сведения об организаторе питания	КХ Урошей м.пос "
5.3	Режим питания обучающихся (график)	имеется
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Солопова Т.В. 87776094920
5.5	Примерное меню	имеется, переключиться 4-х к. меню
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:	имеется
6.	Выявленные нарушения:	не выявлено

