Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ «Общеобразовательная школа №14», ИП «Мухамеджанов»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 5 сентября 2023г.

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)	+
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)	+
2.	**Анализ работы школьного пищеблока**	+
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	+
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	+
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	+
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	+
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	+
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	+
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	+
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	+
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+

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

5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+
5.5	Примерное меню	+
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+
5.7	Новостная информация (объявления)	+
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	7
6.	**Выявленные нарушения:**	Нарушений нет.

Участвовали в проверке: Акимова А.В
Ахметжанова В.В
Манаева Г.Б