

Чек-лист контроля организации школьного питания № 2

КГУ «Средняя школа №16» арендатор: ИП «Наурузбаева Г.М.»

Дата проверки: 1.10.2025г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	выполнено
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	выполнено
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	имеется
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)	стационар. фонтанчик, вода бу карт
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	исправно
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	холодная центр. горячая байлер
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	есть
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	есть
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствуют
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	есть
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	есть
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	есть
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	есть
2.11.	Наличие и соблюдение графика проветривания	соблюдается

2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеются
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	имеются
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеются
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)	имеется
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)	имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	согласно меню
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	фрукты, молоко, напитки
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	4-х недельное меню
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	соответствует норме
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	сроки годности в норме
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	не выявлено
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).	нет
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	имеются
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП Каурова
5.3	Режим питания обучающихся (график)	8.35- 8:45 1 А, 1 Г, 4 Б 9:25-9:35 1 Ф, 1 В, 1 Б