

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	<i>отсутствует бум. полотенца</i>
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	<i>отсутствует в 2 фиделенсе р. л. 4</i>
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	<i>Все не проверяли</i>
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	—
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	—
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	<i>тарн в холодильнике с овсирини</i>
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).	<i>отсутствует сертификаты тов не предоставлены Акт, декларация, сертификат, протокол</i>
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	✓

и.и. На сертификаты и сертификаты в процессе проверки предоставили сертификаты. На Актю покажем, но срок закончен 13.03.2020

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 2 апреля 2026г.
 Наименование организации образования: Школа № 1 им. Чапаева
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования: Сидорова А.С.
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 3
 Поставщик услуги (при наличии): ООО "Сити-Фуд"
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): 22/01/2025
 Контингент организации образования (чел.): 1500
 Количество класс-комплектов/групп (ед.): 50
 Количество сотрудников пищеблока (чел.): 8
 Соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

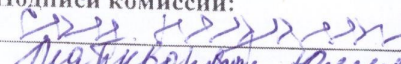
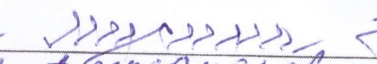
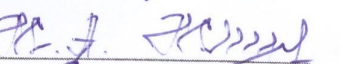
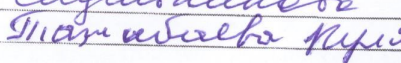
1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал «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)	отсутствует информация об организации питьевого режима
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.	✓

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:	✓

6. В результате проверки установлено:

1. В процессе драг. комиссии проведено видео-дискешион процесса без участия родителей и детей др. комиссии
2. Тех. карты отсутствуют в распечатанном виде.
3. Отсутствие сертификатов на продукты (Алиора на творожок, на йогурт (акорит и сп. в упаковке) на йогурт, йог. напиток, в пакетик).
4. Отсутствие товарное соседство шоколад / хлеб и для хлеба высшего).
5. Упаковки - продукты с крышками. Все пакеты для чистоты, но как объяснил детям это иногда не всегда и это не всегда верно.

Подписи комиссии:


 Мария Владимировна

 Ольга Александровна

 Светлана Владимировна

 Мария Александровна

Ознакомлена РИ