

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения:

Наименование организации

образования

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия)

(далее-Комиссия) – руководитель организации образования

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность)

Поставщик услуги (при наличии)

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой

(пищблока)

Контингент организации образования (чел.)

Количество класс-комплектов/групп (ед.)

Количество сотрудников пищеблока (чел.)

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 С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Упрощенно сохранены
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)	Установлены стан. питьевые автом. раздаточные
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	20+ мест факт 25 мест
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Упрощенно сохранены
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Упрощенно сохранены
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Упрощенно сохранены
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Уб сохранены
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Уб сохранены

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Устойчиво
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В устойчиво
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В устойчиво
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Устойчиво
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Устойчиво
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Устойчиво
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Устойчиво
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Устойчиво
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)	В устойчиво
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)	В устойчиво
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Устойчиво
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	В устойчиво
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Устойчиво
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Средне
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Устойчиво
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Устойчиво
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Устойчиво
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).	Устойчиво
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Устойчиво

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	В наличии
5.2	Сведения об организаторе питания	В наличии
5.3	Режим питания обучающихся (график)	В наличии
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	В наличии
5.5	Примерное меню	В наличии
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	В наличии
5.7	Новостная информация (объявления)	В наличии
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	В наличии

6. В результате проверки установлено:

Согласно 11.04.2025г. была на проверке в столовой. В предоставленном помещении чисто соответствует продуктового ассортимента. Посуда проверена, в порядке — чисто, не жарено. В холодильнике на полках порядок. Еду попробовали вкусно, соответствует меню. Работники работающие в столовой дружелюбные. От своих детей я никаких нареканий и отговора не слышала.

Подписи комиссии:

С.родитель Сидоренко З.И. (ученика 2 Б класса)
 Мать родителя 2 Б класса Толмачева Л.А.
 Мать родителя 2 Б класса Мухоморова А.А.

Ознакомлен: Директор КГУ «Гимназия имени Шакарима»



Ахметова А.Е.