

Акк. №2 **Чек-лист контроля организации школьного питания**

Дата посещения: 30.09.2025г.

Наименование организации образования: МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №1"

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования: А.А.А.А.А.А.

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 9

Поставщик услуги (при наличии): ООО "Сибирские продукты"

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): № 10.Х.КЗ.24.07.2024

Контингент организации образования (чел.): 1399

Количество класс-комплектов/групп (ед.): 59

Количество сотрудников пищеблока (чел.): 7

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 которых 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)	Ведутся журналы
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 фонтанчики
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Соблюдается
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Исправно
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Оборудованы
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Наличие
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Наличие
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Отсутствует

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

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:

В ходе проверки установлено, что в организации питания обучающихся соблюдаются все требования, установленные законодательством Республики Казахстан. В частности, в организации питания обучающихся соблюдаются следующие требования:

- 1. Наличие нормативных актов и методических документов, устанавливающих требования к организации питания.
- 2. Наличие сведений об организаторе питания.
- 3. Наличие режима питания обучающихся (график).
- 4. Наличие контактной информации ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания.
- 5. Наличие примерного меню.
- 6. Наличие ежедневного меню (фактического).
- 7. Наличие новостной информации (объявления).
- 8. Наличие телефона горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников.

Подписи комиссии:

Ознакомлен: Директор КГУ «Гимназия имени Шакарима» _____ Ахметов

