

Чек-лист контроля организации школьного питания

КГУ «Специальная школа-интернат №4» управление образования
Карагандинской области
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 09.09.2024г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	После 2 урока в 10.05, организована 20-ти минутная перемена, в течение которой обучающиеся принимают второй завтрак.
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)	Все перечисленные журналы имеются
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)	Приказом СШИ №4 за № 158 от 30.07.2022 ответственная - Тлеужанова М.О. - диетическая сестра. На каждой перемене питьевой режим контролируют медицинские сестры. Питьевая вода - бутилированная, При отсутствии воды - кипяченая вода в чайниках ставят.
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Рассчитана на 200 мест, фактически питаются 180 - 185 детей
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции исправны
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Холодная и горячая вода в пищеблоке имеется
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Специальная одежда у персонала пищеблока имеется, хранение соблюдается в соответствии СанПИН

2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Санитарные книжки у персонала пищеблока имеются, допуски отмечены.
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется, осматриваются ежедневно утром.
2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	При входе в пищеблок имеются бумажное полотенце
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Да имеется жидкое мыло
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Производится ежедневное включение рециркуляторов..
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	График уборки и генеральной уборки имеются, Соблюдаются
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	График проветривания имеется, утвержденный директором..
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Дез. режим и условия хранения соблюдаются
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Уборочный инвентарь промаркирован.
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Санитарный бюллетень о правилах здорового питания и пропаганде здорового образа жизни имеется.
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 единое перспективное двухнедельное меню, утвержденное директором школа-интерната
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)	Ежедневное меню имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Требования к составу завтрака и обеда соблюдаются
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Ежедневно дают детям фрукты. Сок четыре раз в неделю.
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Меню разнообразное, повторения блюд в неделе нет.
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Вес порций соответствует норме по меню.

4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Фальсификации продукции нет.
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Сроки годности продуктов соблюдаются, просроченных продуктов нет
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Условия хранения продуктов и товарное соседство соблюдаются.
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).	Сертификаты на продукты и ветеринарная справка на мясо имеются.
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Температурный режим подаваемых блюд соблюдается.
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Приказ МЗ РК № ҚР ДСМ-76 от 05.08.2021года Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (приказ МЗ РК от 17.02.2022года № ҚР ДСМ-16). Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» (приказ МНЭ РК от 06.06.2016г № 239).Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования (приказ МЗ РК от 21.12.2020года № ҚР ДСМ -302/2020). Постановление Правительства Республики Казахстан от 12.03.2012года с редакцией постановления Правительства РК от 01.07.2023года № 534.

5.2	Сведения об организаторе питания	Директор КГУ «Специальная школа-интернат №4» Киргизбаева Г.М.. Сотовый телефон +7 701 608 3135
5.3	Режим питания обучающихся (график)	График питания имеется
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Директор КГУ «Специальная школа-интернат №4» Киргизбаева Г.М.. Сотовый телефон +7 701 608 3135 Диетическая сестра: Тлеужанова М.О. сотовый телефон +7 708 964 0524
5.5	Примерное меню	Согласно перспективному двухнедельному меню
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Ежедневное меню выкладывается на сайт школы-интерната.
5.7	Новостная информация (объявления)	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	
6.	Выявленные нарушения:	

Участвовали в проверке:

Мусапирова Н.Т. - заместитель директора по УВР

Камзина Б.К – врач - педиатр

Тлеужанова М.О. - диетическая сестра

Кордабаева А.М.- социальный педагог

Мам
Исаев
Мам
Кордабаева