

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

ЖТЧ "Первомайская обще"

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 24.09.2025г

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	Встретили чисто	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Соблюдены в достаточном количестве. Посуда мытая (3 комплекта)	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	Перемена 15 минут достаточно для питания.	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) ведется.	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	Питьевой режим организован, установлен один пункт.	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	Посадочных мест 10, в д/е смена. З/е смена 3 уч-ся 2-смена 9 уч-ся	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	В исправном состоянии	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Горячая и холодная имеется	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Спец одежда (по 3 комплекта)	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Все книжки имеются	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Журнал ведется работников пищеблока осмотр	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенцев; наличие жидкого мыла	Используются бумажные полотенца и жидкое мыло.	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Имеется и используется, переносной облучатель	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	График имеется. Ген уборки проверяется	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Запас моющих средств, средств, есть дис. режим соблюдается.	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Инвентарь имеется, промаркирован.	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Информационный стенд имеется.	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	Достаточно	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	Товарное соседство хранения соблюдается	
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)	Утвержденное двухнедельное меню имеется.	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	Ежедневно утверждается меню директором, вывешивается.	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Соответствует	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Фактически все соответствует норме по меню.	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	Не обнаружено	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Не выявлено	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Хранение продуктов не нарушено.	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования	Имеется сертификата на соответствие	

	(свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).		
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюдается температурный режим.	
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	сведения об организаторе питания имеются.	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	имеется график	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	8705 9865 498	
5.5	Примерное меню	имеется	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется	
5.7	Новостная информация (объявления)	на сайте школы и в интернете публикуются	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	имеется	
6.	Выявленные нарушения:	не выявлено	

Участвовали в проверке:

1. Кобзидинова З. И.	З. И. Кобзидинова
2. Галиев В. М.	В. М. Галиев
3. Конофалова Н. А.	Н. А. Конофалова
4. Логина А. А.	А. А. Логина
5. Александрова Т. Н.	Т. Н. Александрова