

Чек-лист контроля организации школьного питания

КПУ «Гимназия №8» ИЛ «Токмубаева»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 11.05.2024 г.

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	перемена в 20 минут, которой осуществляется
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)	ведется
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)	требования соблюдаются
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	120
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	требования соблюдаются
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	требования соблюдаются
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	требования соблюдаются
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	требования соблюдаются
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	нет
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	имеется электрополотенец
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	имеется
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	имеется
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	имеется

2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	имеется
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеется
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	имеется
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, 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
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)	имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	требования соблюдаются
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	имеется
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	меню меняется ежедневно
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	соответствует
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	не обнаружена
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не обнаружена
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	требования 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).	все сопроводительные документы имеются
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	требования соблюдаются
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	имеется
5.2	Сведения об организаторе питания	имеется

