Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

**КГУ “Общеобразовательная школа имени И.Алтынсарина отдела образования Джангельдинского района» ИП «Жартыбасова К.Д»**

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 06.11.2024г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие требования к организации питания в школе** | **Отметка о выполнении** | |
| **Соответствует** | **Не соответствует** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1 | Санитарное состояние помещений пищеблоков | + |  |
| 1.2 | Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями | + |  |
| 1.3 | Установление продолжительности перемены,достаточной для питания обучающихся | + |  |
| 1.4 | Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции,журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | + |  |
| 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) |  | - |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** |  |  |
| 2.1 | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену) | + |  |
| 2.2 | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции | + |  |
| 2.3 | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения | + |  |
| 2.4 | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения | + |  |
| 2.5 | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра | + |  |
| 2.6 | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. | + |  |
| 2.7 | Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла | + |  |
| 2.8 | Наличие и использование бактерицидных  облучателей закрытого типа в помещении пищеблока |  | - |
|  |  |  |  |
| 2.9 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая  генеральную уборку | + |  |
| 2.10 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств | + |  |
| 2.11 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка | + |  |
| 2.12 | Информационно-просветительская работа(использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) | + |  |
| 2.13 | Достаточность холодильного, технологического оборудования | + |  |
| 2.14 | Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции | + |  |
| **3.** | **Анализ меню в школе** |  |  |
| 3.1 | Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей(для 1–4хклассов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) | + |  |
| 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. | + |  |
| 3.3 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двухсмежных дней | + |  |
| 3.6 | Фактический вес порции,соответствует ее норме по меню | + |  |
| **4.** | **Качество продуктов питания в школах** |  |  |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления |  |  |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | + |  |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | + |  |
| 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). | + |  |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | + |  |
| **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 | Жартыбасова К.Д |  |
| 5.3 | Режим питания обучающихся(график) | + |  |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица от  образовательного учреждения за организацией питания | 87787394519  87023294326 |  |
| 5.5 | Примерное меню | **+** |  |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) | + |  |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) |  | нет |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образования  РК по вопросам организации питания для школьников: | **+** |  |
| **6.** | **Выявленные нарушения:** |  |  |
|  | Питьевой режим не соблюдается. Нет облучателей в пищеблоке. В буфете нет объявлений |  |  |

Участвовали в проверке:

**Ведомствоаралық сараптама тобы**:

Сарсекеева Г.К,«АМАNAT` партиясы Жангелдин аудандық филиалы;

Зайнулла Г.С, Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі»;

Жунусов Б.С, Білім бөлімінің инспекторы;

Раисова А.Т , Білім бөлімінің бас маманы;

**Бракеражная комиссия**:

А.Әбдіғапар, мектеп директоры

Мухамедьярова А, организатор;

Коскулова Ж, әлеуметтік педагог;

Досмаганбетова Б, медик;

Сафаргалиева Г, аспазшы;

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

**КГУ “Торгайская общеобразовательная школа имени Шокана Уалиханова отдела образования Джангельдинского района» ИП «Жартыбасова К.Д»**

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 06.11.2024г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие требования к организации питания в школе** | **Отметка о выполнении** | |
| **Соответствует** | **Не соответствует** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1 | Санитарное состояние помещений пищеблоков | + |  |
| 1.2 | Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями | + |  |
| 1.3 | Установление продолжительности перемены,достаточной для питания обучающихся | + |  |
| 1.4 | Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции,журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | + |  |
| 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) | + |  |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** |  |  |
| 2.1 | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену) | + |  |
| 2.2 | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции | + |  |
| 2.3 | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения | + |  |
| 2.4 | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения | + |  |
| 2.5 | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра | + |  |
| 2.6 | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. | + |  |
| 2.7 | Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла | + |  |
| 2.8 | Наличие и использование бактерицидных  облучателей закрытого типа в помещении пищеблока |  | Не соответствует |
|  |  |  |  |
| 2.9 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая  генеральную уборку | + |  |
| 2.10 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств | + |  |
| 2.11 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка | + |  |
| 2.12 | Информационно-просветительская работа(использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) | + |  |
| 2.13 | Достаточность холодильного, технологического оборудования | + |  |
| 2.14 | Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции | + |  |
| **3.** | **Анализ меню в школе** |  |  |
| 3.1 | Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей(для 1–4хклассов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) | + |  |
| 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. | + |  |
| 3.3 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двухсмежных дней | + |  |
| 3.6 | Фактический вес порции,соответствует ее норме по меню | + |  |
| **4.** | **Качество продуктов питания в школах** |  |  |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления |  |  |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | + |  |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | + |  |
| 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). | + |  |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | + |  |
| **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 | Жартыбасова  К.Д |  |
| 5.3 | Режим питания обучающихся(график) | + |  |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица от  образовательного учреждения за организацией питания | 87083960872  87751264682 |  |
| 5.5 | Примерное меню | **+** |  |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) | + |  |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) |  | нет |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образования  РК по вопросам организации питания для школьников: | **+** |  |
| **6.** | **Выявленные нарушения:** |  |  |
|  | Нет облучателей в пищеблоке. В буфете нет объявлений. |  |  |

Участвовали в проверке:

**Ведомствоаралық сараптама тобы**:

Сарсекеева Г.К,«АМАNAT` партиясы Жангелдин аудандық филиалы;

Зайнулла Г.С, Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі»;

Жунусов Б.С, Білім бөлімінің инспекторы;

Раисова А.Т , Білім бөлімінің бас маманы;

**Бракеражная комиссия**:

Д.Қамитбек, мектеп директоры

А.Токаева, организатор;

Қ.Абдрахманов, әлеуметтік педагог;

М.Омарова, медик;

Э.Баймагамбетова, аспазшы;

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

**КГУ “Общеобразовательная школа имени Н.Г.Иванова отдела образования Джангельдинского района» ИП «Клышбеков М»**

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 06.11.2024г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие требования к организации питания в школе** | **Отметка о выполнении** | |
| **Соответствует** | **Не соответствует** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1 | Санитарное состояние помещений пищеблоков | + |  |
| 1.2 | Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями | + |  |
| 1.3 | Установление продолжительности перемены,достаточной для питания обучающихся | + |  |
| 1.4 | Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции,журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | + |  |
| 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) |  | Не соответствует |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** |  |  |
| 2.1 | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену) | + |  |
| 2.2 | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции | + |  |
| 2.3 | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения | + |  |
| 2.4 | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения | + |  |
| 2.5 | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра | + |  |
| 2.6 | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. | + |  |
| 2.7 | Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла | + |  |
| 2.8 | Наличие и использование бактерицидных  облучателей закрытого типа в помещении пищеблока |  | Не соответствует |
|  |  |  |  |
| 2.9 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая  генеральную уборку | + |  |
| 2.10 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств | + |  |
| 2.11 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка | + |  |
| 2.12 | Информационно-просветительская работа(использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) | + |  |
| 2.13 | Достаточность холодильного, технологического оборудования | + |  |
| 2.14 | Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции | + |  |
| **3.** | **Анализ меню в школе** |  |  |
| 3.1 | Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей(для 1–4хклассов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) | + |  |
| 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. | + |  |
| 3.3 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двухсмежных дней | + |  |
| 3.6 | Фактический вес порции,соответствует ее норме по меню | + |  |
| **4.** | **Качество продуктов питания в школах** |  |  |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления |  |  |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | + |  |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | + |  |
| 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). | + |  |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | + |  |
| **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 | ИП «Клышбеков М» |  |
| 5.3 | Режим питания обучающихся(график) | + |  |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица от  образовательного учреждения за организацией питания | 87009613404  87786615373 |  |
| 5.5 | Примерное меню | **+** |  |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) | + |  |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) |  | нет |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образования  РК по вопросам организации питания для школьников: | **+** |  |
| **6.** | **Выявленные нарушения:** |  |  |
|  | Питьевой режим не соблюдается. Нет облучателей в пищеблоке. В буфете нет объявлений. |  |  |

Участвовали в проверке:

**Межведомственная комиссия**:

Сарсекеева Г.К,«АМАNAT` партиясы Жангелдин аудандық филиалы;

Зайнулла Г.С, Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі»;

Жунусов Б.С, Білім бөлімінің инспекторы;

Раисова А.Т , Білім бөлімінің бас маманы;

**Бракеражная комиссия школы**:

Рыскельдин А.Р, мектеп директоры;

Клышбеков М., кәсіпкер;

Маканов С., завхоз;

Калиева Б., аспазшы;

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации