

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

«Общеобразовательная школа имени Н.Г.Иванова отдела образования
Джангельдинского района»

ИП «Кылышбеков М»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки *09.10.2025 г.*

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	<i>Далатке сап</i>	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	<i>Далатке сап</i>	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	<i>2 сабактон кейин.</i>	
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)	<i>Буфетте ие лектен алып куну су итери.</i>	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	<i>Там- 24 й см - 33</i>	
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	+ <i>№615-25.08.2025</i>	
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	<i>жидкое мыло +.</i>	
2.8	Наличие и использование бактерицидных Облучателей закрытого типа в помещении пищеблока		—
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	<i>соблюдается.</i>	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	+	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка		<i>маркировка жасаш К/К.</i>
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 (информация)		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4 классов, 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.	<i>утвержд. меню есть</i>	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
4.	Качество продуктов питания в школах (информация)		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	<i>нет</i>	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	<i>нет</i>	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	<i>нет</i>	
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).	<i>+ сертификат бар.</i>	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	+	
5.	Заполнение раздела «<Буфетное питание» на официальном сайте школы		—

5.1	Нормативные акты и методические документы, Устанавливающие требования к организации питания		
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП «М.Кылышбеков»	
5.3	Режим питания обучающихся(график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от Образовательного учреждения за организацию питания	Кылышбеков Ирина 8774 14368886	
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:	8(71439) 2-15-77	
6.	Выявленные нарушения:		

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

Межведомственная комиссия в составе:

1. Қасым А.Қ, «Жангелдин ауданының білім бөлімі» басшысы, төрағасы; А.Қ. Қасым
2. Алматов Е.К, Жангелдин ауданы әкімінің орынбасары; Е.К. Алматов
3. Сундетбаев Г.К. «АМАНАТ» партиясы Жангелдин аудандық филиалының атқарушы хатшысы; Г.К. Сундетбаев
4. Зайнулла Г.С, «Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі»; Г.С. Зайнулла
5. Ділдәбеков Е.М, «Ы.Алтынсарин ат.жалпы білім беретін мектебі» КММ қамқоршылық кеңес төрағасы; Е.М. Ділдәбеков
6. Кадирова Т.Н, «Ш.Уалиханов ат.жалпы білім беретін мектебі» КММ қамқоршылық кеңес төрағасы; Т.Н. Кадирова
7. Жунусов Б.С, Білім бөлімінің инспекторы; Б.С. Жунусов
8. Раисова А.Т, Білім бөлімінің сектор меңгерушісі; А.Т. Раисова

Участвовали в проверке:

А.Т. Раисова Т. Раисованың, директор.

«Ш.У.Иванов атындағы жалпы білім беретін мектебі» КММ тексеру барысында өрескел кемшіліктер анықталған жоқ.

Бюджеттік жүйеде 2 меңірге талап беріледі.

1 кезеңде - 24 оқушына, 2 кезеңде - 33 оқушына.

Ас мәзіріне (қолдары бар) бракеражда мектепшілік тобы жүйесі тасалан. Ас ішетін бөлме таза, оқушылар уақытында келіп, талмақтанды.

Бракеражда журнал жүргізіледі. Асхазыш Б. Қалиеваның санитарлық кітапшасы бар, ас халат, басында бас киімі, қолында перчатка бар.

Қорытанды шешімі: Ас бөлмесіндегі орындық пен столдарда нөмірлеу керек /маркировка жасау/. Мектеп сайтында «Бюджеттік таламат» аударында жариялындары болуы керек