

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

«Каратубекская общеобразовательная школа отдела образования Джангельдинского района»

ИП «*Кашева Б.*»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки *08.10.2025 г.*

1.	Общие требования организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков		<i>санкц. выдана.</i>
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)		<i>журнал органолептической оценки.</i>
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>санкц. выдана.</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>2 смены I - 14 чел II - 14 чел</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	+	
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 1–4 классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	ас мзп шк	
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.	состав- мзп	
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		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции не промышленного изготовления	шк	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	шк	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	шк	
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).	шк	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд		—
5.	Заполнение раздела «<Буфетное питание» на официальном сайте школы	шк	

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	.	
5.5	Примерное меню	—	
5.6	Ежедневное меню(фактическое)	—	
5.7	Новостная информация(объявления)	отсут.	
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; [Signature]
2. Алматов Е.К, Жангелдин ауданы әкімінің орынбасары; [Signature]
3. Сундетбаев Г.К. «AMANAT» партиясы Жангелдин аудандық филиалының атқарушы хатшысы; [Signature]
4. Зайнулла Г.С, «Жұмыспен қамту және әлеуметтік бағдарламалар бөлімі»; [Signature]
5. Ділдәбеков Е.М, «Ы.Алтынсарин ат.жалпы білім беретін мектебі» КММ қамқоршылық кеңес төрағасы; [Signature]
6. Кадирова Т.Н, «Ш.Уалиханов ат.жалпы білім беретін мектебі» КММ қамқоршылық кеңес төрағасы; [Signature]
7. Жунусов Б.С, Білім бөлімінің инспекторы; [Signature]
8. Раисова А.Т, Білім бөлімінің сектор меңгерушісі; [Signature]

Участвовали в проверке:

[Signature] Д. Кенжеташев.

«Жаратубек жалпы білім беретін мектебі» КММ тексеру барысында жеке кәсіпкер Калыева Б. сураны мектеп директорынан өз шаруасымен кеткен. Бұфеттік жұмыс берілетін тамақ екі мәзірге берілген, ас мәзірі құрылмаған. Бұфет бөлмесі ауасы бұзылған, маса, тышқан пісі серілері. Ақпараттың тақта жаңартылмаған. Тағалық жұмыстары жүргізілмеген. Мектеп сайтында бұфеттік тамақтың берілуі жарияланбаған. Құжатталуы (журналдар) медиккемен жүргізілмейді.

Қорытынды шешім: Бұфетті қалыпқа келтіруге уақыт берілді. Орындалмаған жағдайда ас беруді мен жеке кәсіпкердің ауыстыруға ұсыныс жасалды.