

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

«Общеобразовательная школа имени отдела образования Джангельдинского района»

ИП «Абдигалиева Т.У.»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

15.10.2025 г

1.	Общие требования организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	Сәйкес келеді	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Сәйкес келеді	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	2- ұзақ үзілісте ішеді	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Арнайы журналдар жүргізіледі	
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)	Барлығы орнатылған, сәйкес келеді	
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>Тізілме - 24</i> <i>60 орын</i> <i>Детей - 6</i>	1-2 ауысыммен ішеді. Орындары жеткілікті, сәйкес келеді.	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Сәйкес келеді, жылы су, салқын су, жылу бар	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Орнатылған, сәйкес келеді	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Сәйкес келеді, бар	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Бар, сәйкес келеді	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	Күнделікті тексеріліп	

		отырылады	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	Гигиена ережелері сақталған, бар, сәйкес келеді	
2.8	Наличие и использование бактерицидных Облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Бар, пайдаланылады	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Бар, сәйкес келеді	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Барлығы сақталған, сәйкес келеді	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Бар, сәйкес келеді	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Ақпарат бұрышы бар	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	Жеткілікті, бар	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	Бар, сәйкес келеді	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4-х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Бар, сәйкес келеді	
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.	Бар, сәйкес келеді	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Сәйкес келеді	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Сәйкес келеді	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления		Ондай кездеспеді
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания		Ондай кездеспеді
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания		Жок, бұзылған кездеспеді
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной	Бар	

	регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).		
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	сақталынады	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		Орналастырылмаған
5.1	Нормативные акты и методические документы, Устанавливающие требования к организации питания	бар	
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП « Абдигалиева Т.У »	
5.3	Режим питания обучающихся(график)	бар	
5.4	Контактная информация ответственного лица от Образовательного учреждения за организацию питания	87757614408	
5.5	Примерное меню	бар	
5.6	Ежедневное меню(фактическое)	бар	
5.7	Новостная информация(объявления)	бар	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	8(71439) 2-15-77	
6.	Выявленные нарушения:		1
	<i>Мектеншілік сайтына мәліметтер орналастырылмаған.</i>		

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

Бракеражная комиссия школы:

1. Конкабаева М.

КМ

2. Құттыбай Ә.Қ.

Құттыбай

3. Сатаева А.Т.

Сатаева

4. Искендинова Н.О.

Искендинова

5. Касымова Г.Р.

Касымова

6. Молдагалиева Г.Б.

Молдагалиева