

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

**«Общеобразовательная школа имени Гафу Кайырбекова отдела образования
Джангельдинского района»**

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

Дата проверки *09.10.2025 г.*

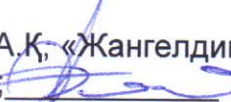
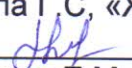
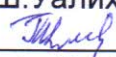
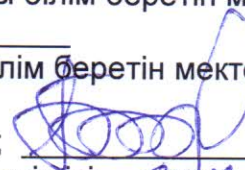
1.	Общие требования организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	+	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	+	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	+	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<i>бар</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>кулер</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>8 смен Д-14 Д-11</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	оригинал бар	
2.8	Наличие и использование бактерицидных Облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	кварц бар	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	кварт бар	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	оригинал бар	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	маркир.	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	материалы	
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. меню сезонный	
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 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 непромышленного изготовления	нет	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	
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).	бар	
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	Усман Асганди	
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:		
	Информация сайта мониторинга орналасырылган.		

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

Участвовали в проверке:

Т. Досанова завуч

