

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания
КГУ «Нечаевская основная средняя школа», арендатор ИП «Айбек Байдаулетов»
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 09.09.2025г

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 браковки готовой пищевой продукции, журнал браковки скоропортящейся пищевой продукции)	+	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (установка стационарных питьевых фонтанчиков, устройства для выдачи воды, выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной 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.	Нет заболеваний	
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, посвящённой 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 утверждённого двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	+	
3.2	Наличие утверждённого 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.	+	
3.4	Фактический вес порции соответствует её нормам по меню.	+	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления.	Не обнаружено	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания.	Нет нарушений	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания.	Нет нарушений	
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).	Имеются	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд.	Имеются	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы,	+	

	устанавливающие требования к организации питания.		
	Сведения об организаторе питания.	+	
3	Режим питания обучающихся (график)	+	
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)	+	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников;	+	
5.	Выявленные нарушения:		

Участвовали в проверке:

1. Председатель попечительского совета: И. Вяткина
2. Социальный педагог: Д. Курочкина
3. Мед. работник: А. Муштавинский

Руководитель школы



Орымбаева А.Э