

Чек-лист контроля организации школьного питания

Наименование школы КГУ «Многопрофильная школа-лицей № 3 имени А.С.Пушкина города Степногорск отдела образования по городу Степногорск управления образования Акмолинской»

Арендатор пищеблока ИП Ополинская Юлия Валентиновна, ИИН 740819400111

Дата проверки «14» октября 2026 года

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Необходимая документация ведётся
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	Питьевой режим соблюдается: установлен питьевой фонтан для учащихся
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Проектная мощность – 150 посадочных мест, фактическая мощность – 128 посадочных мест
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Пищеблок подключен к централизованным системам внутреннего холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, содержатся в исправном состоянии. В помещении пищеблока предусмотрено естественное и искусственное освещение. Допустимые уровни освещённости соответствуют нормативным требованиям. В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы ламп энергосбережения, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания

		<p>стекло на пищевую продукцию. Осветительные приборы защищены арматурой, не располагаются над производственным оборудованием. Осветительные приборы содержатся в чистоте. В помещениях пищеблока предусмотрена система вентиляции. В бытовых помещениях установлена автономная система вытяжной вентиляции с естественным побуждением. Над электроплитами и моечными ваннами оборудованы локальные вытяжные системы с устройством вытяжных зонтов.</p>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук персонала с установкой смесителей
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	Спецодежда хранится в специальных шкафах с маркировкой «Чистая спецодежда» в количестве 3 комплектов на одного работника
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	У всех работников пищеблока имеется медицинская книжка с отметкой о допуске к работе
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	На пищеблоке ежедневно ведётся журнал здоровья. У работников пищеблока отсутствуют гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся порезы, ожоги, ссадины
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Имеются
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Имеется
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В зоне для приготовления холодных блюд над производственным столом установлен стационарный бактерицидный облучатель закрытого типа. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учёт времени работы бактерицидного

		облучателя обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Учёт времени работы бактерицидного облучателя ведётся в специальном журнале, согласно инструкции изготовителя по эксплуатации бактерицидного облучателя
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	График генеральной уборки имеется и соблюдается
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	График проветривания имеется и соблюдается
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Запасы имеются в необходимом количестве. Хранятся моющие и дезинфицирующие средства вне производственных помещений в специально выделенном месте в упаковке изготовителя, условия хранения соблюдены
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Уборочный инвентарь имеется, промаркирован
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Имеется
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Имеется
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Соблюдается
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Имеется. 2 раза в неделю (понедельник, пятница)
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Повторяемость отсутствует
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Соответствует норме по меню
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Не обнаружена
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Сроки годности продуктов питания соблюдаются

4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Условия хранения продуктов питания соблюдаются
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).	Вся соответствующая (подтверждающая) документация на продукты питания имеется
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюдается
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	Имеется
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП Ополинская Юлия Валентиновна ИИН 740819400111
5.3	Режим питания обучающихся (график)	Имеется
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Имеется
5.5	Примерное меню	Имеется
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	Имеется
5.7	Новостная информация (объявления)	Имеется
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	7-34-32
6.	Выявленные нарушения:	Нет

Участвовали в проверке:

Ерещенко Н.В.- заместитель руководителя по ВР

Астапенко Л.В.-социальный педагог

Олейникова В.В.-школьная медсестра

Хамитова О.А.-председатель попечительского совета

Копп Н.А.-родитель



