

Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: 19.02.2025г.

Наименование организации образования: КГУ "Туркестанская обл."

Руководитель организации образования: Бакраева Е.Е.

Члены группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:
Бакраева Е.Е. - директор, Шейкин А.К. - руководитель МО, Абулхалимов Б.А. - зам. директора, Бегим М.М. - завхоз, Байтун Т.Д. - координатор кружков, Кривонозичева И.И. - проректор по учебной работе, Левинский В.В. - проректор по качеству, Яковлева Е.А. - член поп. совета.

Поставщик услуги (при наличии) —

Контингент организации образования (чел.): 25 человек.

Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 14

Контингент учащихся 5-9 классов (чел.): 11.

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Санитарно-эпидемиологическое заключение на деятельность столовой (пищеблока)	+		
2	Наличие графика работы столовой	+		
3	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) (Приказ МЗ РК №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)	+		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся, наличие ответственного лица за организацию питьевого режима - приказ руководителя объекта образования (наличие кулеров-одноразовых стаканов, фонтанчиков, графины с кипяченой водой со стаканами - при условии ее хранения не более трех часов) (Приказ МЗ РК № КР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»)	+		
5	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	+		
6	Наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	+		
7	Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»)	+		

9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования		не имеется	
10	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии	+		
11	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
12	Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.)	+		
13	Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (<i>перспективное меню, утвержденное управлением образования</i>)	+		
14	Соответствие перспективного меню с ежедневным меню (в день посещения)	+		
15	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
16	Наличие буфетного меню, с указанием выхода готового блюда в школах, где отсутствуют столовые (<i>буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)		-	
17	Наличие услуги кейтеринга (<i>подвоз</i>) в школах, где отсутствуют столовые (<i>перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования</i>)		-	
18	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	+		
19	Систематическое размещение на интернет ресурсе школы рубрике «Школьное питание» меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии (<i>соответствие требованиям Правил организации питания приказа №598</i>)	+		
20	Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции	+		
21	Соблюдение требований к столовой посуде (<i>п. 37 Приказа МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» не допускается использование деформированной столовой посуды, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, с трещинами и механическими повреждениями</i>)	+		
22	Соблюдение требований к суточным пробам (<i>Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования при температуре от +2 °С до +6 °С.</i>)	+		
23	Маркировка оборудования и инвентаря	+		
24	Наличие медицинских книжек сотрудников	+		

	пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока			
25	Соблюдение требований к специальной одежде (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви)	+		
26	Количество сотрудников пищеблока, (чел.); (соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г., применительно к договорам, заключенным с июля 2020 года)	1		

В результате проверки установлено:

1. посуда столовая обеспечена;
2. санитарная книжка имеется;
3. контрольные блюда выставлены;
4. столовая обслуживает порядка 25 человек;

Рекомендации: продолжить контроль за сертифицированными качеством и сроком продукции.

Члены комиссии:

Крушельницкий И.И. *И.И. Крушельницкий*
 Левкович В.В. *В.В. Левкович*
 Давыдов Д.А. *Д.А. Давыдов*
 Целина Б.К. *Б.К. Целина*
 Кожина А.И. *А.И. Кожина*

Ознакомлен(а): *Тейт М. А. Шимо (говор)*

Подпись директора школы

Тейт