

Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: 12.09.2024 г.

Наименование организации образования: Коммунальное государственное учреждение «Средняя школа имени К.Абаханова» отдел образования Индерского района Управления образования Атырауской области».

Руководитель организации образования: Рахметуллина Нуржамал Тухбатуллаевна

Члены группы (Ф.И.О с указанием должности): Председатель бракеражной комиссии Н.Рахметуллина

Члены бракеражной комиссии: Заместитель директора по воспитательной работе - А.Жардемова, социальный педагог-А.Қайратқызы, педагог-психолог - Г.Косымбаева, член родительского комитета Л.Сулейменова, руководитель методического объединения начальных классов- Г.Уалиева, депутат маслихата- М.Ілиясов, председатель попечительского совета- К.Амангалиева.

Поставщик услуги (при наличии): ИП «МЫРЗАХМЕТОВА У.Л.» Мырзахметова Узилдик Латиповна

Контингент организации образования (чел.): 440

Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 160

Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 20

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	№ Е.03.X.KZ78V WF00120101 29.11.2023		
2	Наличие графика работы столовой	Имеется		
3	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)	Соответствует		
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 № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»)	Соответствует		
5	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	Имеется		
6	Наличие видеочамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	Имеется		
7	Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой)	Имеется		

8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»)	Имеется		
9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования	Имеется		
10	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии	Имеется		
11	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	Имеется		
12	Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.)	Имеется		
13	Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (перспективное меню, утвержденное управлением образования)	Имеется		
14	Соответствие перспективного меню с ежедневным меню (в день посещения)	Соответствует		
15	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	Соответствует		
16	Наличие буфетного меню, с указанием выхода готового блюда в школах, где отсутствуют столовые (буфетное меню, утвержденное управлением образования)			Буфета нет
17	Наличие услуги кейтеринга (подвоз) в школах, где отсутствуют столовые (перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования)			При школе есть столовая в услугах кейтеринга (подвоз) необходимости нет
18	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	Имеется		
19	Систематическое размещение на интернет ресурсе школы рубрике «Школьное питание» меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии (соответствие требованиям Правил организации питания приказа №598)	Имеется		
20	Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции	Имеется		
21	Соблюдение требований к столовой посуде (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)	Соответствует		

22	Соблюдение требований к суточным пробам (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,)	Соответствует		
23	Соблюдение товарного соседства	Соответствует		
24	Маркировка оборудования и инвентаря	Имеется		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	Соответствует		
26	Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока	Имеется		
27	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)	Соответствует		
28	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)	Соответствует		

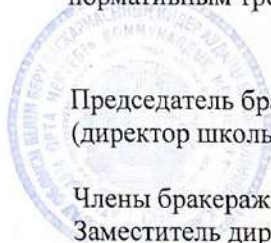
В результате проверки установлено:

11 сентября текущего года ниже перечисленные члены комиссии провели проверку по организации горячего питания в средней школе имени К.Абаханова.

В ходе проверки было выявлено:

- В обеденном зале на видном месте висит меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о наименовании блюд. Соответствует перспективному меню.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, сушилки рук, дозаторы с жидким мылом.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.
- К работе допущены лица, имеющие санитарные книжки.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.
- Блюда приготовлены в соответствии с нормами, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
- После принятия пищи столы протираются с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
- Комиссия посетила помещения для мытья и хранения посуды. Нарушений не выявлено.
- Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
- Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.



Председатель бракеражной комиссии
(директор школы):

Н.Рахметуллина

Члены бракеражной комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе:

А.Жардемова

Социальный педагог:

А.Кайраткызы

Педагог-психолог:

Г.Косымбаева

Член родительского комитета:

Л.Сулейменова

Руководитель методического объединения
начальных классов:

Г.Уалиева

Депутат маслихата:

М.Илясов

Председатель попечительского совета:

К.Амангалиева