

Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: 18.09.2024Наименование организации образования: КГУ «Первая гимназия»Руководитель организации образования: Анцеев М.М.

Члены группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе: _____

Директор Анцеев М.М.Зам. дир. по ВР Талеева С.А.Свед. персонал Мельникова А.А.Медсестра кабинетной работы Кошкин Д.С.Поставщик услуги (при наличии) И.А. Волкова С.Ф.Контингент организации образования (чел.): 975 челКонтингент учащихся 1-4 классов (чел.): 473 чел (малообеспечен 4 чел)Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 579 чел малообеспечен 8 чел

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	<u>№ КЗ57ВКФ00219613</u> <u>Дата: 26.09.2024</u>		
2	Наличие графика работы столовой ()	<u>+</u>		
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»)	<u>+</u>		
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»)	<u>+</u>		
5	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	<u>+</u>		
6	Наличие видеокamеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	<u>+</u>		
7	Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой)	<u>+</u>		
8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»)	<u>+</u>		
9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования	<u>+</u>		

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 (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)	+		
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.)	+		
23	Соблюдение товарного соседства	+		
24	Маркировка оборудования и инвентаря	+		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	+		
26	Наличие медицинских книжек сотрудников	+		

	пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока			
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 раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви)	+		
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)	6 чел		

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Члены комиссии: *Председатель: Ахмедов М. М., директор*

Зам. председателя: Галимова С. А., зам. дир. по ВР
Медицинский работник: Кожамбетова Д. С.

Социальной педагог: Мамутова А. А.

Председатель Попечительского совета: Кан Н. С.

Председатель род. комитета: (подпись) Мамутова А. А.

Специалист по ПО: Дамжиев С. П.

Секретарь: Севастьянова И. А.

Подпись директора школы

(подпись)

18.09.24г.