



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

24.08 2021 г.

№ 764

**Об организации
питания
школьников**

В соответствии с Приказом отдела образования «Об определении начала, продолжительности и каникулярных периодов 2021-2022 учебного года в организациях среднего образования г. Костаная» № 741 от 12.08.2021 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Директорам учреждений образования:

1.1 Организовать работу столовой и питание школьников согласно «Требованиям к объектам общественного питания в организациях образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина» (Приложение № 46 к постановлению Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан № 67 от 25 декабря 2020 года);

1.2 Составить график питания учащихся согласно расписанию уроков с назначением ответственных дежурных учителей;

1.3 При невозможности соблюдения мер, указанных в Приложении № 46 необходимо обеспечить доставку еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. Контроль обеспечивает ответственный работник.

1.4 Взять на контроль соблюдение питьевого режима согласно Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № 611 от 16 августа 2017 г. (далее Санитарные правила, утвержденные приказом МЗ РК № ҚР ДСМ-76 от 5 августа 2021 года).

2. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего сектором обеспечения жизнедеятельности учреждений образования Терентьева Е.В.

Руководитель



Г. Уразбаева



БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

24.08 2021 ж.

№ 764

**Оқушылардың тамақтануын
ұйымдастыру туралы**

«Қостанай қаласының орта білім беру ұйымдарында 2021-2022 оқу жылының басталуын, ұзақтығын және каникул кезеңдерін айқындау туралы» білім бөлімінің 12.08.2021 ж. № 741 бұйрығына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Білім беру мекемелерінің директорлары:

1.1 «Шектеу іс-шараларын, оның ішінде карантинді енгізу кезеңінде білім беру ұйымдарындағы қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын талаптарға» сәйкес асхана жұмысын және оқушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру (Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитариялық дәрігерінің 2020 жылғы 25 желтоқсандағы № 67 қаулысына № 46 қосымша);

1.2 Жауапты кезекші мұғалімдерді тағайындай отырып, сабақ кестесіне сәйкес оқушылардың тамақтану кестесін жасау;

1.3 № 46 қосымшада көрсетілген шараларды сақтау мүмкін болмаған жағдайда тағамды сыныптарға бір реттік ыдыста немесе көп реттік ланч-бокстарда жеткізуді қамтамасыз ету қажет. Бақылауды жауапты қызметкер қамтамасыз етеді.

1.4 2017 жылғы 16 тамыздағы № 611 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына (бұдан әрі ҚР ДСМ 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығымен бекітілген санитариялық қағидалар) сәйкес ауыз су режимінің сақталуын бақылауға алсын.

2. Бұйрықтың орындалуын бақылау білім беру мекемелерінің тіршілік әрекетін қамтамасыз ету секторының меңгерушісі Е.В.Терентьевке жүктелсін.

Басшы



Г. Уразбаева

**КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«КОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ БІЛІМ
БӨЛІМІНІҢ № 29 ЖАЛПЫ БІЛІМ
БЕРЕТІН МЕКТЕБІ» КММ**



**КГУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 29
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ**

БҰЙРЫҚ

№ 293

ПРИКАЗ

01.09.2021 г.

О создании бракеражной комиссии

С целью контроля организации и обеспечения качественного питания учащихся школы, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание для учащихся КПП, 1 - 11 классы на 2021-2022 учебный год.
2. Создать и утвердить бракеражную комиссию по проверке школьной столовой в составе:

Председатель: Кушанова Ж.А. – директор школы

Секретарь: Ермагамбетова А.Ж. – социальный педагог

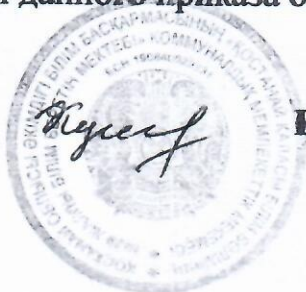
Члены комиссии: Насырова Г.Б – заместитель директора по ВР

Кабдрахманова Ж.Н. – медицинский работник

Умарова К.Т. – представитель попечительского совета

3. Обеспечить регулярную (1 раз в месяц) рейдовую проверку школьной столовой, в том числе пищеблока.
4. Комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии».
5. Информацию по итогам проверок рассматривать на совещаниях при директоре, в случае необходимости информацию предоставлять руководству ПК.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Кушанова Ж.А.

С приказом ознакомлены:

Ермагамбетова А.Ж.

Кабдрахманова Ж.Н.

Насырова Г.Б.

Умарова К.Т.



**График
работы школьной бракеражной комиссии
на 2021-2022у.г.**

1 смена	Время (часы)	Классы	Месяцы
	09.15-09.50	1-3 классы 7-8 классы	
	09.15-10.15	КПП-А, КПП-Б, КПП-В	
	10.15-11.00	9-11 классы	
2 смена	14.00-15.00	КПП-Ә, КПП-Г	
	14.30-16.00	2-4-5-6 классы;	



«Утверждаю»
Директор КГУ ОШ № 29
Кушанова Ж.А.
«02» «августа» 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. Основные направления деятельности

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек. В состав комиссии входят:

- директор школы - председатель комиссии;

Члены комиссии:

- заместитель директора по ВР;

- медицинская сестра;

- социальный педагог;

- родительская общественность школы.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения; продуктов питания, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью составления меню; контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

5. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.

В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с

хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9. Заключительное

положение

Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

«Утверждаю»
 Директор КГУ «ОШ №29
 отдела образования г.Костаная»
 Управления образования акимата
 Костанайской области
 Кушанова Ж.А.

Мектеп оқушыларының асханадағы тамақтану кестесі
График питания учащихся школы в столовой
на 2021-2022 учебный год

1 смена	КПП, 1-3 классы		7-11 классы	
	Время (часы)	Классы	Время (часы)	Классы
	09.35-09.45	КПП «Б» 3 «Б» класс 3 «Г» класс 3 «А» класс 3 «Ә» класс	09.35-09.50	7 «Б» класс 7 «В» класс 8 «Б» класс 8 «В» класс
	10.00-10.15	КПП «А»		
	10.05-10.20	1 «А» класс 1 «Ә» класс 1 «Б» класс 1 «В» класс 1 «Г» класс 1 «Д» класс	09.50-10.05	7 «А» класс 7 «Ә» класс 8 «А» класс
	10.35-10.50	3 «В» класс 3 «Д» класс 3 «Е» класс 4 «Г» класс	10.35-10.50	9 «Б» класс 10 «Б» класс 11 «Б» класс
			10.50-11.05	9 «А» класс 10 «А» класс 11 «А» класс 11 «Ә» класс
	12.30-12.45	КПП «В»		
2 смена	КПП, 2-4 классы		5-6 классы	
	14.30-14.45	КПП «Ә»		
	14.35 – 14.50	2 «Б» класс 2 «В» класс 2 «Г» класс 2 «Д» класс 2 «Е» класс 2 «Ж» класс	15.35-15.50	5 «Б» класс 5 «В» класс 5 «Г» класс 6 «Б» класс 6 «В» класс
	15.05-15.20	2 «А» класс 2 «Ә» класс 4 «Ә» класс 4 «А» класс 4 «Б» класс 4 «В» класс 4 «Д» класс	15.55 – 16.10	5 «Ә» класс 5 «А» класс 6 «А» класс 6 «Ә» класс
	15.30-15.45	КПП «Г»		



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ ОШ №29

Кушанова Ж.А.

План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

№	Название мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	Работа с родителями (разъяснительная работа по вопросам организации горячего питания учащихся общешкольных собраниях)	Постоянно	Социальный педагог Ермагамбетова А.Ж.
2.	Разъяснительная работа с классными руководителями по вопросам организации горячего питания школьников	Постоянно	Социальный педагог Ермагамбетова А.Ж.
3.	Контроль за сроками реализации продуктов	1 раз месяц	Социальный педагог Ермагамбетова А.Ж.
4.	Контроль за качеством приготовление пищи и соблюдением режима питания учащихся	ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль за дежурством классных руководителей и членов администрации в столовой	ежедневно	Члены комиссии
6.	Заседание бракеражной комиссии по результатам работы	1 раз в четверть	Члены комиссии



БЕКІТЕМІН:

Мектеп директоры:

Кушанова Ж.А.

**2021-2022 оқу жылында Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының
«Қостанай қаласы білім бөлімінің №29 жалпы білім беретін мектебі» КММ
білім алушыларын тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша
іс-шаралар жоспары**

№	Іс-шаралар	Орындалу мерзімі	Жауаптылар	Аяқталу формасы
1.	Оқушыларды тамақтардыру туралы бұйрық шығару	1 қыркүйек	ДТЖО Насырова Г.Б.	Бұйрық
2.	ҚР Денсаулық сақтау министрлігінің 2017 жылғы 17 тамызда бекітілген №611 «Білім беру объектілеріне санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» бұйрығымен бекітілген санитарлық ережелерінің орындалуын қамтамасыз ету	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б.	Есеп
3.	Оқушылардың тамақтану кестесін бекіту	Жылына 1 рет	ДТЖО Насырова Г.Б.	Кесте
4.	Ас мәзірінің сақталуын қамтамасыз ету.	Үнемі	Директор Кушанова Ж.А., ДТЖО Насырова Г.Б.	
5.	1-11 сынып оқушылары үшін ыстық тамақ ұйымдастыру.	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б., соц.педагог Ермагамбетова А.Ж.	Бұйрық
6.	Тамақтандыруды ұйымдастыруға бақылау жасау.	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б., медбике	Есеп
7.	Дұрыс тамақтандыру бойынша санитарлық-ағартушылық жұмысты жүзеге асыру.	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б., медбике	
8.	Оқушыларды денсаулық жағдайларына байланысты ыстық	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б.,	Анықтама

	тамақпен қамту мониторингін жүзеге асыру.		соц.педагог Ермагамбетова А.Ж.	
9.	Директормен өткізілетін кеңесте, қорғаншылық кеңесінде оқушыларды тамақтандыру мәселелерін қарастыру.	Жыл бойы	ДТЖО Насырова Г.Б.	Анықтама
10.	Азық-түліктің және дайын тамақтың сапасын, дәмін татуға бақылау жасау.	Күн сайын	Медбике	Журнал
11.	Мектеп директоры бекіткен күнделікті ас мәзірін стендіне орналастыру	Аптасына бір рет	Медбике	Ас мәзірі
12.	Тамақтандыру бойынша сәйкес құжаттаманы жүргізу.	Үнемі	ДТЖО Насырова Г.Б., соц.педагог Ермагамбетова А.Ж.	Бұйрық
13.	Ішу режимін сақтау.	Үнемі	Медбике	Бұйрық
14.	Ауысымдар арасында дымқыл жинастыруды ұйымдастыру.	Кестеге сәйкес	ДШЖО Сейлханова К.Ж.	Кесте
15.	Әкімшіліктің, мұғалімдердің асханадағы кезекшілігін ұйымдастыру.	Үнемі	ДТЖО Насырова Г.Б., соц.педагог Ермагамбетова А.Ж.	Кезекшілік кесте

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«КОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ БІЛІМ
БӨЛІМІНІҢ № 29 ЖАЛПЫ
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КММ



КГУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 29
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА КОСТАНАЯ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ
ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

№ 298

ПРИКАЗ

01.09.2021г.

**Об организации и
обеспечении горячим питанием
учащихся в 2021-2022 учебном году**

С целью организации горячего и буфетного питания в школьной столовой, оптимального и эффективного расходования бюджетных средств, наиболее полного их освоения **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать с 01 сентября 2021 года горячее питание учащихся 0-11 классов за счет средств родителей, учащихся из малообеспеченных и малоимущих семей, детей сирот и ОБПР, детей иной категории из фонда всеобуча. Ответственная: заместитель директора по воспитательной работе Насырова Г.Б.
2. Назначить ответственную за организацию горячего бесплатного и льготного питания учащихся из малообеспеченных и малоимущих семей, детей сирот и ОБПР, детей иной-категории из фонда всеобуча, осуществляющим контроль за соблюдением всех норм и правил, оформлению документации (ведомости по питанию) социального педагога Ермагамбетову А.Ж.
3. Разработать, согласно санитарным требованиям и утвердить график питания учащихся по классам в школьной столовой в соответствии с графиком обучения. Ответственная: заместитель директора по воспитательной работе Насырова Г.Б.
4. Социальному педагогу Ермагамбетовой А.Ж.:
 - принимать и обрабатывать документацию по горячему бесплатному и льготному питанию из фонду всеобуча от ответственных лиц;
 - вести контроль над использованием средств фонда всеобуча строго по назначению;
5. Классным руководителям:
 - охватить всех учащихся горячим питанием
 - своевременно ежемесячно оформлять отчетность по количеству питающихся из фонда всеобуча;
 - соблюдать питьевой режим учащихся в классах;
6. Медицинскому работнику Кабдрахмановой Ж.Н.:

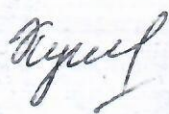
- обеспечить контроль над приготовлением пищи высокого качества из сертифицированных продуктов;
- ежедневно производить бракераж сырой поставляемой продукции на наличие сертификата качества и допуск к реализации в школьной столовой;
- ежедневно проводить органолептическую оценку качества горячего и буфетного питания с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к Санитарным Правилам.
- контролировать состояние здоровья бригады поваров, наличие медицинских книжек и допуска к работе;
- вести строгий контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм, правил в школьной столовой;
- обеспечить соблюдение питьевого режима;
- вести разъяснительную работу среди учащихся и родителей о важности здорового питания, с размещением информации в социальных сетях и школьном сайте.

7. Комиссии по мониторингу за качеством питания в школьной столовой:

- проводить ежемесячно мониторинг согласно нормам;
- оформлять итоги работы комиссии ежемесячно в виде информации мониторинга качества питания с последующим их рассмотрением на педагогическом совете школы и размещением на официальном сайте школы в рубрике «Школьное питание»;
- своевременно оповещать в письменном виде администрацию школы об имеющихся фактах нарушения;

8. Все ответственные лица несут персональную ответственность за несвоевременное оповещение администрации об имеющихся фактах нарушения режимных моментов.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы  Кушанова Ж.А.

С приказом ознакомлены:

_____ Насырова Г.Б.

_____ Ермагамбетова А.Ж.

_____ Кабдрахманова Ж.Н.

**КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«КОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ БІЛІМ
БӨЛІМІНІҢ № 29 ЖАЛПЫ
БІЛІМ БЕРЕТІН МЕКТЕБІ»
КММ**



**КГУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 29
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА КОСТАНАЯ»
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ
ОБЛАСТИ**

БҰЙРЫҚ

№ 95

ПРИКАЗ

02.09.2021г.

**Об организации
комиссии по мониторингу
за качеством питания в
школьной столовой**

Во исполнение Приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года №598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а так же приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей из социально-незащищенной категории» с целью эффективности организации питания в школьной столовой, контроля за качеством предоставляемых услуг **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по мониторингу за качеством питания для контроля организации питания в классах общеобразовательной школы и предшкольной подготовки в составе:

Председатель комиссии – Кушанова Ж.А.- директор школы;

Заместитель председателя – Насырова Г.Б., заместитель директора по воспитательной работе.

Ермагамбетова А.Ж.- социальный педагог школы.

Члены комиссии:

Умарова К.Т.- представитель попечительского совета;

Кабдрахманова Ж.Н.- медицинский работник школы;

2. Комиссии по мониторингу качества питания проводить мониторинг согласно нормам:

А) качества поступающих продуктов питания;

Б) наличия сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей;

В) качества приготовленных блюд;

Г) наличием и исправностью технологического оборудования;

Д) соблюдением сроков и условий хранения;

Е) доставки продуктов, готовых блюд;

Ё) соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню;
Ж) санитарного состояния столовой.

3. Оформлять итоги работы комиссии ежемесячно в виде информации мониторинга качества питания с последующим их рассмотрением на педагогическом совете школы и размещением на официальном сайте школы в рубрике «Школьное питание».
4. Медицинскому работнику Кабдрахмановой Ж.Н. ежедневно проводить органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к Санитарным Правилам.
5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Насырову Г.Б.

Директор школы



Кушанова Ж.А.

С приказом ознакомлены:

_____ Насырова Г.Б.

_____ Ермагамбетова А.Ж.

_____ Умарова К.Т.

_____ Кабдрахманова Ж.Н.

Медработник: Кабдрахметова Ж.Н.

Директор КТ «Общеобразовательная школа №29 отдела образования города Костаная»
Управления образования акимата Костанайской области
Кушанова Ж.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша манная молочная	10/220	10/220	10/250
2	Хлеб с маслом сливочным и сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Банан	200	200	200
	Вторник			
1.	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	80	80	80
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1.	Плов из мяса говядины	25/150	25/175	25/245
2.	Салат из моркови на раст. масле	60	80	100
3.	Чай без сахара с медом	200	200	200
4.	Хлеб	20	35	40
4	Яблоко	200	200	200
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/15	150/15	180/15
4.	Сок натуральный	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2.	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
3.	Макаронные изделия отварные	100	130	150
4.	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Груша	200	200	200

«СОГЛАСОВАНО»

Медработник: Кабдрахметова Ж.Н.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГУ «Общественная школа
№29 отдела образования города Костаная»
Управления образования акимата
Костанайской области
Кушанова Ж.А.

Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2022 год.

Зима-весна

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Суп молочный с вермишелью	200	230	250
2	Хлеб с маслом и с сыром	10/15/20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
4	Яблоко	200	200	200
	Вторник			
1	Суп гороховый на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	60	60	60
3	Сок натуральный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1	Тефтели из говядины под сметанным соусом	60/25	70/25	80/25
2	Гречка отварная	100	130	150
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Банан	200	200	200
	Четверг			
1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	170
4	Компот из сухофруктов	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Рис припущенный	100	130	150
3	Чай без сахара с медом	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Груша	200	200	200

АКТ №1

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся КГУ "ОШ №29 отдела образования г.Костаная" Управления образования акимата Костанайской области

от 24.09.2021г

Настоящий акт составлен в присутствии:

1. Кушанова Ж.А., директор школы – председателя комиссии.
2. Ермагамбетова А.Ж., социальный педагог - секретарь.
3. Насырова Г.Б., заместитель директора по ВР – член комиссии
4. Кабдрахманова Ж.Н., медицинский работник – член комиссии.
5. Умарова К.Т., председатель попечительского совета – член комиссии

Цель проверки – санитарное состояние пищеблока, организация питания учащихся.

В школе имеется столовая, которая рассчитана на 312 мест. Соответствует нормативным требованиям, оборудована необходимой мебелью. Удобное расположение буфета способствует большему числу обслуживания учащихся за время перемены. Предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи. Выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока механическому, тепловому и холодильному. Учащиеся школы обеспечены необходимым количеством столовой, чайной посуды, столовых приборов. Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарем (доски, ножи) и имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щетки и т.п.).

При проверке было установлено: санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Дезинфицирующий режим соблюдается. Дезинфицирующих и моющих средств в достаточном количестве, соблюдаются условия их хранения.

Влажная уборка столов проводится после каждой перемены кухонным работником.

Режим мытья посуды соблюдается. Посуды в достаточном количестве. Холодильник работает режим хранения продуктов соблюдаются. Оборудование кухни в исправном состоянии. Документация по пищеблоку ведется своевременно.

Питьевой режим в школе организован. Используется свежее кипяченая вода. Режим мытья хранения продуктов соблюдается.

Оборудование кухни в исправном состоянии. Для учащихся школы организовано горячее питание.

Охват горячим питанием учащихся семей социально-незащищенной категории по предоставленному списку – 100%. Меню разнообразное. Имеется перспективный 2х недельный план и ежедневное меню утвержденное директором школы. Меню разнообразное.

Ежедневно, медицинской сестрой Кабдрахмановой Ж.Н. ведется ежедневно контроль на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в течение 48 часов в холодильнике.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 9 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Рекомендации:

1. Арендатором столовой строго придерживаться утвержденного меню.
2. Вести постоянный контроль за питьевым режимом учащихся.

Председатель комиссии  Кушанова Ж.А.

Секретарь комиссии  Ермагамбетова А.Ж.

Члены комиссии :  Насырова Г.Б.

 Кабдрахманова Ж.Н.

 Умарова К.Т.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:



Исетова Ж.Б.

АКТ №2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся
КГУ "ОШ №29 отдела образования г.Костаная"
Управления образования акимата Костанайской области
от 22.10.2021г

Настоящий акт составлен в присутствии:

6. Кушанова Ж.А., директор школы – председателя комиссии.
7. Ермагамбетова А.Ж., социальный педагог - секретарь.
8. Насырова Г.Б., заместитель директора по ВР – член комиссии
9. Кабдрахманова Ж.Н., медицинский работник – член комиссии.
10. Умарова К.Т., председатель попечительского совета – член комиссии

Цель проверки – санитарное состояние пищеблока, организация питания учащихся.

При проверке было установлено: санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. При проверке было установлено: санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Дезинфицирующий режим соблюдается. Дезинфицирующих и моющих средств в достаточном количестве, соблюдаются условия их хранения.

Влажная уборка столов проводится после каждой перемены кухонным работником.

Режим мытья посуды соблюдается. Посуды в достаточном количестве. Холодильник работает, режим хранения продуктов соблюдаются. Оборудование кухни в исправном состоянии. Документация по пищеблоку ведется своевременно.

Для учащихся школы организовано горячее питание. Соблюдается график питания учащихся школы. Охват горячим питанием учащихся семей социально-незащищенной категории по предоставленному списку – 100%. Меню разнообразное. Имеется перспективный 2х недельный план и ежедневное меню утвержденное директором школы. Меню разнообразное. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Рекомендации:

1. Контроль за горячим и бесплатным питанием учащихся.

Председатель комиссии  Кушанова Ж.А.

Секретарь комиссии  Ермагамбетова А.Ж.

Члены комиссии :  Насырова Г.Б.

 Кабдрахманова Ж.Н.

 Умарова К.Т.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:

 Исетова Ж.Б.

АКТ №3

**проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся
КГУ "ОШ №29 отдела образования г.Костаная"
Управления образования акимата Костанайской области**

от 26.11.2021г.

Настоящий акт составлен в присутствии:

1. Кушанова Ж.А., директор школы – председателя комиссии.
2. Ермагамбетова А.Ж., социальный педагог - секретарь.
3. Насырова Г.Б., заместитель директора по ВР – член комиссии
4. Кабдрахманова Ж.Н., медицинский работник – член комиссии.
5. Умарова К.Т., председатель попечительского совета – член комиссии

Цель проверки – санитарное состояние пищеблока, организация питания учащихся.

При проверке было установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Дезинфицирующий режим соблюдается. Дезинфицирующих и моющих средств в достаточном количестве, соблюдаются условия их хранения.

Влажная уборка полов в столовой осуществляется после каждой большой перемены.

Режим мытья посуды соблюдается. Посуды в достаточном количестве. Холодильник работает, режим хранения продуктов соблюдаются. Оборудование кухни в исправном состоянии. Документация по пищеблоку ведется своевременно.

2. Для учащихся школы организовано горячее питание. Соблюдается график питания учащихся школы. Охват горячим питанием учащихся семей социально-незащищенной категории по предоставленному списку – 100%. Меню разнообразное. Имеется перспективный 2х недельный план и ежедневное меню утвержденное директором школы. Меню разнообразное.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 9 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Ежедневно, медицинской сестрой Кабдрахмановой Ж.Н. ведется ежедневно контроль на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в течение 48 часов в холодильнике.

Питьевой режим соблюдается. Используется свежее кипяченая вода.

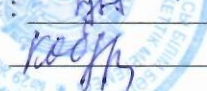
Рекомендации:

1. Вести регулярный контроль за соблюдением норм и правил в организации питания в школе.
2. Контроль состояние пищеблока.

Председатель комиссии  Кушанова Ж.А.

Секретарь комиссии  Ермагамбетова А.Ж.

Члены комиссии:  Насырова Г.Б.

 Кабдрахманова Ж.Н.

Умарова К.Т.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:

 Исетова Ж.Б.

АКТ №4
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся
КГУ "ОШ №29 отдела образования г.Костаная"
Управления образования акимата Костанайской области

от 24.12.2021г.

Настоящий акт составлен в присутствии:

1. Кушанова Ж.А., директор школы – председателя комиссии.
2. Ермагамбетова А.Ж., социальный педагог - секретарь.
3. Насырова Г.Б., заместитель директора по ВР – член комиссии
4. Кабдрахманова Ж.Н., медицинский работник – член комиссии.
5. Умарова К.Т., председатель попечительского совета – член комиссии

Цель проверки – санитарное состояние пищеблока, организация питания учащихся.

При проверке было установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Дезинфицирующий режим соблюдается. Дезинфицирующих и моющих средств в достаточном количестве, соблюдаются условия их хранения.

Влажная уборка столов проводится после каждой перемены кухонным работником.

Режим мытья посуды соблюдается. Посуды в достаточном количестве. Холодильник работает, режим хранения продуктов соблюдаются. Оборудование кухни в исправном состоянии. Документация по пищеблоку ведется своевременно.

2. Для учащихся школы организовано горячее питание. Соблюдается график питания учащихся школы. Охват горячим питанием учащихся семей социально-незащищенной категории по предоставленному списку – 100%. Меню разнообразное. Имеется перспективный 2х недельный план и ежедневное меню утвержденное директором школы. Меню разнообразное.

Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 9 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Ежедневно, медицинской сестрой Кабдрахмановой Ж.Н. ведется ежедневно контроль на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в течение 48 часов в холодильнике.

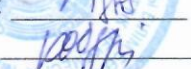
Питьевой режим соблюдается. Используется свежее кипяченая вода.

Рекомендации:

1. Контроль питания учащихся.

Председатель комиссии  Кушанова Ж.А.

Секретарь комиссии  Ермагамбетова А.Ж.

Члены комиссии :  Насырова Г.Б.

 Кабдрахманова Ж.Н.

 Умарова К.Т.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:



Исетова Ж.Б.