

Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: 09.09.2025Наименование организации образования: КГУ «Специализированная КД. школа -Руководитель организации образования: Нурталиев Ш. М. - директор

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

Нурсоев А. Т. - зам. по ВР Алимов А. К. - зам. по ВРВалиев К. И. - зам. по ВР Копбаев А. Т. - зам. по ВРКасенов С. И. - зам. по ВР Абдукаев А. Т. - зам. по ВРТурсунов И. А. - зам. по ВРПоставщик услуги (при наличии) ИП. КопбаевКонтингент организации образования (чел.): 997Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 432Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 18

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	<u>Т/Ч.Х.КЗ46VWF0022387</u> <u>03.10.2024.</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 №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)	<u>Вместо</u> <u>мыла</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 № КР 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>утвержден</u> <u>директором</u>		

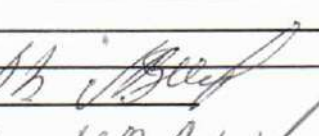
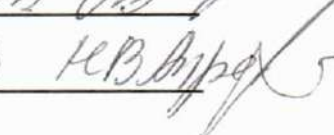
10	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии	+		
11	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
12	Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.)	+		
13	Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (перспективное меню, утвержденное управлением образования)	+		
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 (буфетное меню, утвержденное управлением образования)	—		
17	Наличие услуги кейтеринга (подвоз) в школах, где отсутствуют столовые (перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования)	—		
18	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	Затрагивался		
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)	+		
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	есть		

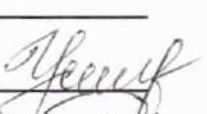
	пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока			
27	Соблюдение требований к специальной одежде (Приказ МЗ РК №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с разделным 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)	9		

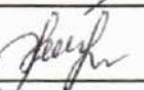
В результате проверки установлено:

Один сотрудник работает без спец. одежды
с 05.08.25
Не соблюдаются требования к одежде.

Члены комиссии:

Загородников А.В. 
Втринков Н.В. 

Часовых В.В. 
Вадковская Н.П. 

Каримова А.Ж.  (подпись)

Подпись директора школы

