Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: _11.09.2024_____
Наименование организации образования: Атырауский область, Курмангазинский район,КГУ ОСШ имени Габита Мусрепова
Руководитель организации образования: Жупаргалиев Сабыржан Тулегенович
Члены группы*(Ф.И.О. с указанием должности)* в составе:

1. Жупаргалиев С.Т – директор школы председатель комисси
2. Далиев А.К - заместитель директора по воспитательной работе
3. Гиляжева Г.Ш – заместитель директора по хозяственной части
4. Аюпова Г.Х– член родительского комитета
5. Тлеугалиева А.А– психолог
6. Тлеугалиева Г.Б – предприниматель
7. Абугалиева А.А – социальный педагог
8. Бакытжанова Б - методист отдела оброзования Курмангазинского района

Поставщик услуги ИП Курманбаев Абзал
Контингент организации образования *(чел.):* 394
Контингент учащихся 1-4 классов*(чел.):*180
Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН*(чел.):* 16

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	06.12.2021 имеется		
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 №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)*	имеется		
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»)*	имеется		
5	Книга жалоб и предложений родителей *(мониторинг жалоб и принятых мер)*	имеется		
6	Наличие видеокамеры 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		-	
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)*		Буфет не имеется	
17	Наличие услуги кейтеринга *(подвоз)* в школах, где отсутствуют столовые *(перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования)*		Не имеется	
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. 37Приказа 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)*	имеется		

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,)*	имеется		
23	Соблюдение товарного соседства	имеется		
24	Маркировка оборудования и инвентаря	имеется		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	имеется		
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 раздельным хранением личной и специальной одежды и обуви)*	имеется		
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)*	2		

В результате проверки установлено:

-При проверки комисси нарушение не выявлено. Работа столовый соответствует всем требованиям.

Члены комиссии:

1. Жупаргалиев С.Т
2. Далиев А.К
3. Гиляжева Г.Ш
4. Аюпова Г.Х
5. Тлеугалиева А.А
6. Тлеугалиева Г.Б
7. Абугалиева А.А
8. Бакытжанова Б