

Павлодар облысының
білім беру басқармасы, Павлодар
қаласы білім беру бөлімінің
«Павлодар қаласының Ахмет
Байтұрсынұлы атындағы
инновациялық үлгідегі жалпы орта
білім беру мектебі» коммуналдық
мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное
учреждение «Средняя
общеобразовательная школа
инновационного типа имени Ахмет
Байтұрсынұлы города Павлодара»
отдела образования города
Павлодара, управления образования
Павлодарской области

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

05 августа 2024 года № 5-03/106

Павлодар қаласы

город Павлодар

О создании бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания

На основании приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № ҚР ДСМ-76, приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования» (с изменениями и дополнениями от 24 мая 2021 № 231)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания согласно приложению №1;
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на 2024-2025 учебный год (приложение №2);
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя по воспитательной работе Нурекинову З.К.

Руководитель школы

Мигунова Т.А.

С приказом ознакомлены:

Нурекинова З.К.

Хамитова Н.Ж.

Какенова Б.А.

Касенова С.Т.

Чернова О.С.

Гирский С.А.



Состав бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания

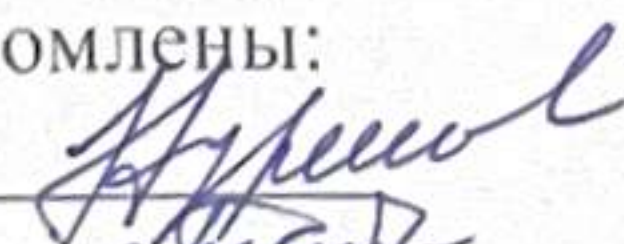
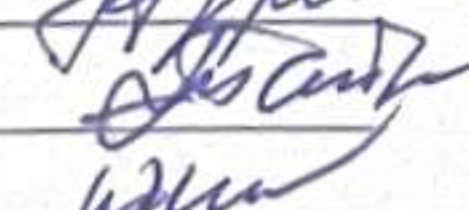
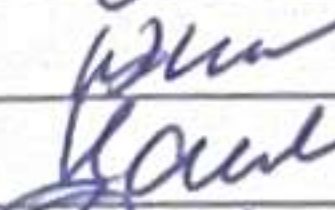
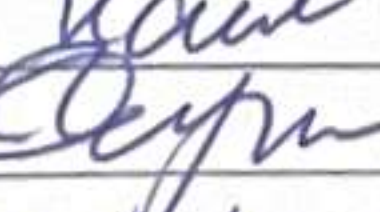
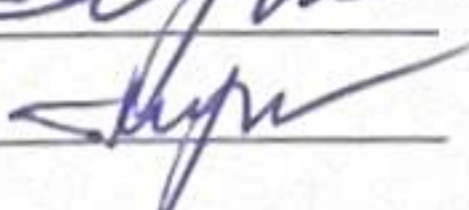
1. Мигунова Т.А. - председатель совета
2. Нурекенова З.К. - ЗДВР, курирующий вопрос питания
3. Хамитова Н.Ж. - социальный педагог
4. Какенова Б.А. - медицинский работник
5. Касенова С.Т. - председатель ПС
6. Чернова О.С. - член попсовета
7. Гирский С.А. - член родительского комитета школы

Руководитель школы



Мигунова Т.А.

С приказом ознакомлены:

Нурекенова З.К. 
Хамитова Н.Ж. 
Какенова Б.А. 
Касенова С.Т. 
Чернова О.С. 
Гирский С.А. 

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

ЖГУ СОШ №1 им. А. Воеводина, КХ, Наринское
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 12 сентября 2024 л 1

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	состоянии помещений пищеблоков соответствует санитарным и гигиеническим требованиям	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	материально-техническое оснащение соответствует требованиям	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	В школе установлено продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал санитарно-гигиенической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Журнал санитарно-гигиенической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ведется в полном объеме	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	В школе организовано обеспечение обучающихся питьевой водой, установлены питьевые фонтанчики;	

2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	Проектная мощность рассчитана на 1200 уч/сл; фактически мест 126 по оборудованию, в связи с этим, смен - 2, 1 подмена	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	исправности систем водоснабжения, теплоснабжения, вентиляции - 100%	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	имеется оборудование водоснабжением - горячего, холодного и канализации	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	У персонала пищеблока имеется спецодежда с соблюдением их хранения	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	У всех работников пищеблока в наличии медицинские книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	У работников пищеблока отсутствуют гнойничковые заболевания	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в пищеблоке.	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	в помещении пищеблока бактерицидные облучатели закрытого типа отсутствуют.	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	На стене имеется график уборки, отвечает за качество уборки И.И.И.И.	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Запасы моющих средств в достаточном количестве, соблюдаются режим хранения и учета.	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован весь.	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	В школе проводятся уроки и мероприятия по здоровому питанию, пропаганде здорового образа жизни.	

2.1 3	Достаточность холодильного, технологического оборудования	имеется в достаточном количестве технологическое оборудование	
2.1 4	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции		
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	имеется двухнедельное утвержденное меню	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	в наличии	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	меню разнообразно, повторяется нет	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	При взвешивании порции обнару- жилось, что соответ- ствует ее норме по меню	

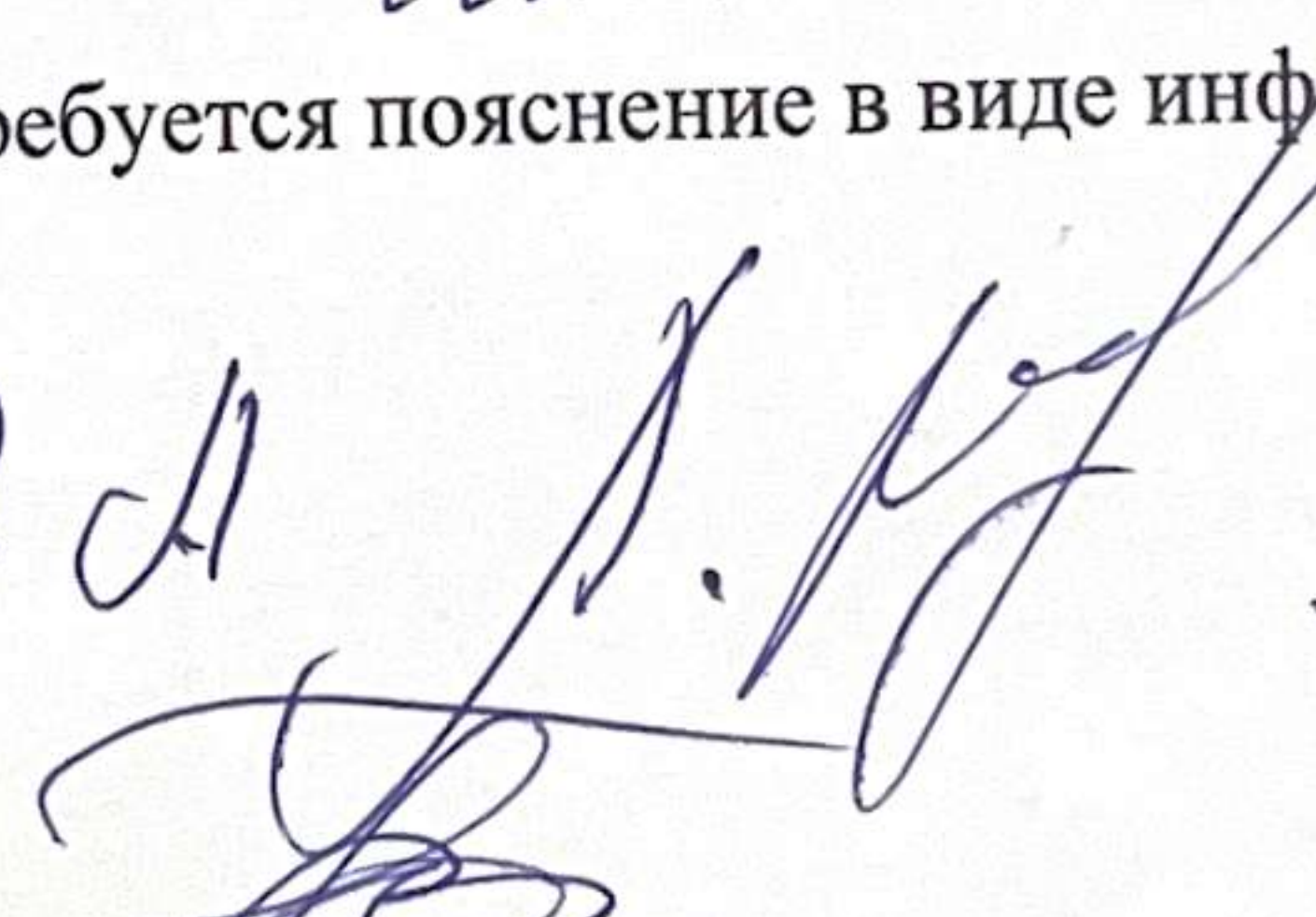
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не выявлено	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет нарушений	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет нарушений	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	Сопроводительные документы имеются, имеется свидетельство о государственной регистрации.	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	В прошлом году прошли новую разработку меню, тем самым смета продуктов более точно рассчитана.	

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	обновлено	
5.2	Сведения об организаторе питания	Их Иорисман Ариуаар Модули Сасировна	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	уходит предоставлять не будет	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	контакт ЗДБ, кураторский миссия Кураторство ЗК 87715328223	
5.5	Примерное меню	в копировании	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	фактическое ежедневное меню	
5.7	Новостная информация (объявления)	в информационном школы и в не отражены руков. листов	

5.3	Режим питания обучающихся (график)	визит по стенде	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	8771532 8223	
5.5	Примерное меню		
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	дополнительно	
5.7	Новостная информация (объявления)	ежедневно	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:		
6.	Выявленные нарушения:	нарушений нет	

Участвовали в проверке: группа Бригадной комиссии

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации

Мардамова Л. А. 
 Корсун Ю. А. 
 Ахмедова Ю. А. 
 Назарова Ю. С. 
 Сыдыкова М. В. 

супер 

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КРЧ Союз Ш и Детский

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 18.10.2024 12

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	f	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	f	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	f	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	f	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	f	

2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	f	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	f	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	f	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	f	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	f	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	f	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыло	+	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	+	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	+	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+	

2.1 3	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.1 4	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	+	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	+	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	+	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	

4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	соотв	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	соотв	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	соотв	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	соотв	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соотв	

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	
5.2	Сведения об организаторе питания	+	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+	
5.7	Новостная информация (объявления)	+	

5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:		
6.	Выявленные нарушения:	нет	

Участвовали в проверке: родители 1 а
2 а
3 а м

АКТ
Межведомственной экспертной группы по мониторингу
за качеством питания

Дата посещения: 15.11.2014.

~3

Члены Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания (Ф.И.О., должность) в составе:

Батракеева Д.С. и. спец. ОО, Некарова А.А.

Наименование организации образования: Школа №1 Байтурской ул.

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее – Комиссия) - руководитель организации образования:

Мухомова Т.А.

Количество членов Комиссии (Ф.И.О., должность):

Поставщик услуги (при наличии) ОО «Нариман»

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) ✓

Контингент организации образования (чел.): 1800

Количество класс-комплектов/групп (ед.):

Количество сотрудников пищеблока (чел.): 7

(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

Показатель	Соответс твует (имеется)	Не соответству ет (не имеется)	Примечан ие
Наличие приказа о создании Комиссии	✓		
Наличие плана работы Комиссии на учебный год	✓		
Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	✓		
Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	✓		
Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	✓		
Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	✓		
Соблюдение питьевого режима	✓		

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ СОШИТ им.А.Байтурсынулы г Павлодар

КХ «Нариман»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 12 декабря 2024г

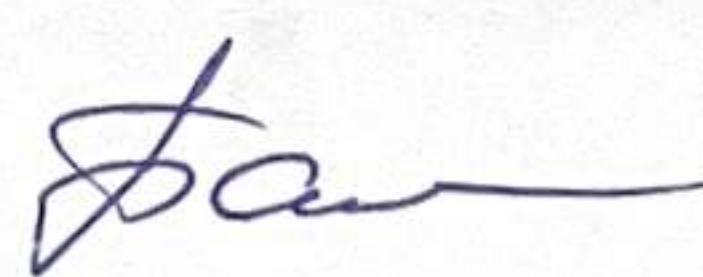
1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	соответствует	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Школьная столовая оснащена в соответствии с требованиями: электромясорубка, тестомес, раздаточная линия, овощерезка, холодильников в количестве -4, морозильная камера -2, микроволновка-1	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	имеется график питания 27/с	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Микродобавки не имеют, журнал турции, органолептической. оценки, не имеют, не имеют, брошюры турции	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	необходим график.	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в	Проектная мощность столовой рассчитана на 169 мест. Фактически питаются -в 1смену-859 учащихся, в подсмену-46 детей 2смена-питаются 867 учащихся	

	смену)		
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	исправно	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудованы	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	имеется специальная	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	имеется	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствует у работников	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	соблюдаются правила личной гигиены.	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Имеется в столовой в обеденной зоне на стене установлен рециркулятор -бактерицидная лампа закрытого типа	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	в помещении	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	соблюдаются дез. режимы	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	имеется инвентарь	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	выпускается информационное	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	имеется	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	соблюдается	

3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	имеется	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	+	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	нет	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	есть	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	+	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте		

	школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	
5.2	Сведения об организаторе питания	+	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется	
5.7	Новостная информация (объявления)		
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	87715328223	
6.	Выявленные нарушения:	нет.	

Участвовали в проверке: _____

ЗДВР Куримов
 Бамматов Н.С. - 2А - 
 Мордасов Д.Н. 
 Корсун С.Н. 

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ СОШИТ им.А.Байтұрсынулы г Павлодар

КХ «Нариман»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 16. января 2025г

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	удовлетворяет	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Школьная столовая оснащена в соответствии с требованиями: электромясорубка, тестомес, раздаточная линия, овощерезка, холодильников в количестве -4 ,морозильная камера -2 ,микроволновка-1	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	удовлетворяет	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	ведется	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	организовано	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в	Проектная мощность столовой рассчитана на 169 мест. Фактически питаются -в 1смену-859 учащихся, в подсмену-46 детей 2смена-питаются 867 учащихся	

3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	+	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	+	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не обнаружено	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	обсутствует	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	+	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте		

	смену)		
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	в исправности	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудованы	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	имеется	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	в наличии	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствует у всех	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	соблюдается	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Имеется в столовой в обеденной зоне на стене установлен рециркулятор -бактерицидная лампа закрытого типа	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	соблюдается	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеется	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	в наличии	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	визуальная	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	имеется	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	соблюдается	

	школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	
5.2	Сведения об организаторе питания	+	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+	
5.7	Новостная информация (объявления)	есть	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:		
6.	Выявленные нарушения:	нет	

Участвовали в проверке: _____

Май Дорева Л.С. — Моев

Земцова И.М. — А

Мозгова Н.А. — А

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ СОШИТ им.А.Байтурсынулы г Павлодар

КХ «Нариман»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки

20 февраля 2025г

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	удовлетвор	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	Школьная столовая оснащена в соответствии с требованиями: электромясорубка, тестомес, раздаточная линия, овощерезка, холодильников в количестве -4, морозильная камера -2, микроволновка-1	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	имеется	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	ведется	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	организовано	
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в	Проектная мощность столовой рассчитана на 169 мест. Фактически питаются -в 1смену-859 учащихся, в подсмену-46 детей 2смена-питаются 867 учащихся	

	смену)		
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	исправны	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудованы	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	в наличии	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	имеется	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствуют у всех работников пищеб.	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	соблюдается правилами л. гигиены	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Имеется в столовой в обеденной зоне на стене установлен рециркулятор - бактерицидная лампа закрытого типа	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	график имеется	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	в наличии	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	имеется	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	соблюдается	

3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	+	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	+	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню		
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	нет	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не нарушается	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания		
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	нет	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюдается	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте		

	школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	
5.2	Сведения об организаторе питания	+	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	+	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	+	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+	
5.7	Новостная информация (объявления)		
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	87715328223	
6.	Выявленные нарушения:		

Участвовали в проверке: _____

Попечит. совет. школы

Мамашева З.К. 

Татьяна Николаевна Н.М. 

2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	✓	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	✓	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	✓	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	✓	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	в картах	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	✓	

2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыло	✓	
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	✓	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	✓	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	наличие	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка		
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	информ. грамот. информ.	

2.1 3	Достаточность холодильного, технологического оборудования	✓	
2.1 4	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	✓	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	✓	
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	✓	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	✓	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	✓ соответствует вес порции ее нормы по меню	

4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	✓	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	✓	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	✓	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	✓	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюдено	

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	✓	
5.2	Сведения об организаторе питания	✓	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	✓	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	✓	
5.5	Примерное меню	+	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	+	
5.7	Новостная информация (объявления)	+	

5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:		
6.	Выявленные нарушения:		

Участвовали в проверке: _____

Зина *Незрешова З И* ЗДОР
 Ии *Исмаилов Б.А.* секретарь
 Рама *Халимова И И* секретарь
 Зина *Кулишова М.А.* родители
 Ии *Мисирев И.А.* родители

АКТ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
по контролю за организацией питания школьников

Дата посещения: 14 мая 2025 № 9

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

Нуреханова З.К. - ЗДВР

Хасенова Б.А. - ученик

Касенова С.Т. - председатель ПК

Чернов Д.С. - член комиссии

Пирожков С.А. - пред. ред. ком. школ

Наименование организации образования: _____

КГУ «СОШИТ им.А.Байтурсынұлы»

Председатель комиссии по мониторингу качества питания - руководитель организации образования: Мигунова Татьяна Алексеевна

Состав членов комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) (Ф.И.О. с указанием должности): _____

Мигунова Т.А. - руководитель школы

Нуреханова З.К. - ЗДВР

Хасенова Б.А. - секретарь

Поставщик услуги (при наличии) КХ «Наршман»

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) _____

Контингент организации образования (чел.): 1863

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 8

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой 124 + 2

Ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением организации питания _____

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	<u>соответствует</u>		
2	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	<u>наличие</u>		
3	Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	<u>наличие</u>		

4	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	организован		
5	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	созданы условия		
6	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	+		
7	Соблюдение питьевого режима обучающихся	используется режим вып.		
8	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	меню имеется		
9	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	соответ		
10	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	соответствует		
11	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	соответствует		
12	Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания	+		
13	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с	+		

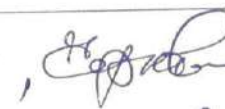
	приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)			
14	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	проверение		
15	Систематическое размещение на сайте организации образования, информационных системах, социальных сетях информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии)	расширение используемых методов		
16	Исполнение требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина (постановление Главного санитарного врача №36) 1) в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую (регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования); 2) вход персонала столовой через регистрацию по QR-коду (check-in) через приложения «Ashyq», в том числе через другие платформы (к примеру, аналог на платформе в eGov mobile, Aitu, Kaspi.kz, Halyk Bank, Sberbank.kz, сайт www.ashyq.kz); 3) ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками респираторной инфекции (повышенной температурой, кашлем, насморком) (в случае изолированного входа от здания объекта образования); 4) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления); 5) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции); 6) установка в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальники для мытья рук с мылом (в том числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивидуальные бумажные полотенца или электрополотенца, мусорные контейнеры с ножной педалью;	+		

7) обеспечение персонала запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Не допускается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок. 8) персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.			
---	--	--	--

В результате проверки установлено:

замечаний по оформлению
порядку чтения не имеется

Члены комиссии:

Дуркин, 
Минь, Васильева, 

Руководитель организации образования ознакомлен _____ (подпись) 

**АКТ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
по контролю за организацией питания школьников**

Дата посещения: 10.04.2025 № 8

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

Нуркинов З.К. - ЗДВР. инспектор
Касеева Б.А. - методист
Касенов С.Т. - представитель ПС
Чернов О.С. - член
Чернов С.А. - пр. род. ком. инспектор

Наименование организации образования: _____

КГУ «СОШИТ им.А.Байтұрсынұлы»

Председатель комиссии по мониторингу качества питания - руководитель организации образования: Мигунова Татьяна Алексеевна

Состав членов комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) (Ф.И.О. с указанием должности): _____

Мигунова Т.А. - руководитель школы
Нуркинов З.К. - ЗДВР инспектор
Касеева Б.А. - методист

Поставщик услуги (при наличии) КХ, Хармашев

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) _____

Контингент организации образования (чел.): 1863 чел.

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 8

(соответствие требованиям Правил организации питания)
Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) 748 + 207/ср 5-м ссуз

Проектная мощность посадочных мест в столовой 127

Ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением организации питания _____

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	<u>есть</u>		
2	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	<u>есть</u>		
3	Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	<u>есть</u>		

4	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)			
5	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	создано условие		
6	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	+		
7	Соблюдение питьевого режима обучающихся	соблюдается		
8	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	в наличии		
9	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
10	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	соответ		
11	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
12	Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания	+		
13	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с	+		

	приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)			
14	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	+		
15	Систематическое размещение на сайте организации образования, информационных системах, социальных сетях информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии)	+		
16	Исполнение требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина (постановление Главного санитарного врача №36) 1) в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую (регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования); 2) вход персонала столовой через регистрацию по QR-коду (check-in) через приложения «Ashyq», в том числе через другие платформы (к примеру, аналог на платформе в eGov mobile, Aitu, Kaspi.kz, Halyk Bank, Sberbank.kz, сайт www.ashyq.kz); 3) ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками респираторной инфекции (повышенной температурой, кашлем, насморком) (в случае изолированного входа от здания объекта образования); 4) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления); 5) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции); 6) установка в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальники для мытья рук с мылом (в том числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивидуальные бумажные полотенца или электрополотенца, мусорные контейнеры с ножной педалью;			

7) обеспечение персонала запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Не допускается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок. 8) персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.			
---	--	--	--

В результате проверки установлено:

Асимметрией нет

Члены комиссии:

Андрей, Голуб, Коч, Сидор, Персеев

Руководитель организации образования ознакомлен _____ (подпись)

И.И.И.