


 «Утверждаю»
 Директор школы
 Байбусенов Е.Р.

План работы
комиссии по мониторингу за качеством питания обучающихся
на 2021-2022 учебный год.

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные	Форма завершения
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года,	Конец августа	Члены комиссии	Акт проверки
2	Соблюдение режима питания	1 раз в 10 дней	Члены комиссии	Справка
3	Сроки хранения и своевременного использования продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии	Справка
4	Соблюдение натуральных норм питания	1 раз в месяц	Члены комиссии	Справка
5	Качество приготовления пищи	Ежедневно	Мед работник	Внесение данных в журнал контроля качества готовой продукции
6	Технология приготовления блюд	1 раз в 10 дней	Мед работник	Бракеражный журнал готовой продукции
7	Проверка соответствия приготовления блюд из ежедневной меню-раскладки и перспективного меню. Замена блюд в соответствии с таблицей заменой продуктов.	1 раз в месяц	Члены комиссии	Справка
8	Соблюдение температурно-	Ежедневно	Члены	Журнал учета

	влажностного режима хранения продуктов в холодильниках, складах, морозильных камерах,		комиссии	температурного режима холодильного оборудования
9	Санитарное состояние пищеблока	1 раз в месяц	Члены комиссии	Справка
10	Осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых и других заболеваний.	Ежедневно	Члены комиссии	Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока.
11	Правила мытья посуды, оборудования и инвентаря	1 раз в месяц	Члены комиссии	Справка
12	Прохождение медицинского осмотра персоналом пищеблока	1 раз в год	Члены комиссии	Допуск к работе
13	Подготовка материала по работе комиссии на совещании при директоре	Ежегодно	Члены комиссии	Отчет
14	Подготовка отчетов по организации питания и сдачи в отдел образования.	1 раз в квартал	Члены комиссии	Отчет

Социальный педагог:  И.К.Кабылдина

«Ақмола облысы білім басқармасының
Жақсы оқудың бәйбітші білім бөлімі
Запорожье ауданының жалпы орта білім
беретін мектебі» КММ



КТУ «Общеобразовательная школа
села Запорожье отдела образования по
Жақсынекому району управления
образования Акмолинской области»

Ақмола облысы
Жақсы ауданы
021005 Запорожье ауыты
Мира көшесі №73
Телефон: 57-3-63 факс 57-2-83

Ақмолинская область
Жақсынский район
021005 с. Запорожье
ул. Мира №73
Телефон 57-3-63 факс 57-2-83

БҮЙРЫҚ

31 августа 2021 года

ПРИКАЗ

№71А (основное)

Об организации питания учащихся

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами (далее – Санитарные правила), с целью обеспечения учащихся качественным и сбалансированным питанием **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Организовать со 13.09.2021 года в КТУ «Общеобразовательная школа села Запорожье» горячее питание для учащихся 1-х классов за счет местного бюджета в количестве 36 учащихся. На основании решения родительского собрания включить в список для бесплатного горячего питания учащихся из социально-незащищенных семей 33 учащихся за счет средств фонда всеобуча.

1. Утвердить график работы школьной столовой (приложение 1).
2. Утвердить график дежурства в столовой классных коллективов и дежурных учителей (приложение 2).
3. Утвердить списки учащихся, питающихся бесплатно за счет средств местного бюджета и спонсорской поддержки (приложение 3, 4) с назначением ответственного за контроль над питанием данных учащихся социального педагога Кабылдиной Ш.К.
4. Социальному педагогу Кабылдиной Ш.К. обеспечить:
 - 4.1. ежедневный контроль за питанием учащихся, питающихся за счет средств местного бюджета и спонсорских средств;
 - 4.2. предоставление в срок достоверной отчетности по затратам на организацию питания учащихся из средств местного бюджета в бухгалтерию отдела образования.
5. Медицинскому работнику школы Кушекищевой З.К. и обязательном порядке обеспечить:
 - 5.1. постоянный контроль за организацией питания школьников и санитарным состоянием пищеблока в соответствии с Санитарными правилами;
 - 5.2. соответствующее ежедневное медицинское обследование работников пищеблока с целью пресечения носительства или скрытых форм инфекционных заболеваний;
 - 5.3. наличие в полном объеме документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов и продовольственного сырья;
 - 5.4. ведение документации в соответствии с приложениями 24, 25 Санитарных правил;

- 5.5. проведение ежемесячного самоконтроля качества сырой и готовой продукции в Районном Центре санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- 5.6. контроль за качеством пищи, за соблюдением рецептур и технологии приготовления.
6. Повару школьной столовой Кушекпаевой М.М. обеспечить:
 - 6.1. подготовку ежедневной суточной порции готовой продукции и хранение в специально отведенном в холодильнике месте;
 - 6.2. приготовление пищи в соответствии с Санитарными правилами, соблюдая технологию приготовления, нормы питания, меню.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Е.Р.Байдусенов



С приказом ознакомлены:

социальный педагог: Кабылдина Ш.К.
медицинский работник: Кушекпаева З.К.
повар школы: Кушекпаева М.М.

«Акмола облысы білім басқармасының
Жаксы ауданы бойынша білім бөлімі
Запорожье ауылшаруашылық орта білім
беретін мектебі» КММ



КТУ «Общеобразовательная школа
села Запорожье отдела образования по
Жаксынскому району управления
образования Акмолинской области»

Акмола облысы
Жаксы ауданы
021005 Запорожье ауылы
Мира көшесі №73
Телефон: 57-3-63 факс 57-2-83

Акмолинская область
Жаксынський район
021005 с. Запорожье
ул. Мира №73
Телефон 57-3-63 факс 57-2-83

БҮЙРЫҚ

31 августа 2021 года

ПРИКАЗ

№73А (основное)

О питьевом режиме школьников

В целях предупреждения инфекционных заболеваний, укрепления и сохранения здоровья учащихся, на основании п.118-121 Санитарно-эпидемиологических требований от 30 декабря 2011 года №1684

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в КТУ «Общеобразовательная школа села Запорожье» питьевой режим для учащихся 0-9 (11) классов с использованием кипяченой воды и одноразовых стаканов.
2. Назначить ответственной за организацию питьевого режима медицинского работника школы Кушекпаеву З.К.

Директор школы:  Е.Р.Байдусенов



С приказом ознакомлена:  медицинский работник Кушекпаева З.К.

ПАСПОРТ
пищеблока
Запорожской средней школы

2021-2022 учебный год

1. Наименование объекта КТУ «ОО школа села Запорожье отдела образования по Жаксынскому району управления образования Акмолинской области»
2. Адрес и местонахождение Ул.Мира 73 село Запорожье Жаксынского района Акмолинской области

3. Охват учащихся горячим питанием (%): 18% - учащиеся
4. Охват учащихся бесплатным горячим питанием (%): 18% - учащиеся
5. Охват учащихся из социально незащищенных категорий бесплатным горячим питанием (кол-во, % от общего числа детей данной категории): 33/ 100 %
6. Кадровый состав школьной столовой (Ф.И.О. работников, наличие образования, прохождение курсовой переподготовки): Купекпаева Мансиа Мухамеджановна - повар школы, образование средне - профессиональное
7. Наличие графика на проведение санитарных дней генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, график генеральных уборок в наличии, вывешен в пищеблоке.
8. Наличие договора на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем) _____

9. Проведение проверок и наличие предписаний, замечаний контролирующих организаций по ведению документации, к санитарному состоянию пищеблока за 2021-2022 учебный год: проверка была в 2021 году, замечаний и нарушений выявлено не было

10. Проведение дополнительной витаминизации блюд: не проводится
11. Наличие перспективного меню, согласованность с органами СЭС имеется единое 4-х недельное меню, согласованное с органами СЭС
12. Использование продуктов, выращенных в пришкольном хозяйстве (перечислить какие) картофель, помидоры, морковь, свекла, огурцы, сладкий перец
13. Оформление уголка по здоровому питанию (наличие, периодичность обновления информации): имеется, размещен в обеденном зале, обновление информации 1 раз в полугодие.

14. Характеристика пищеблока:

1) типовое здание да

15. Набор помещений, их площадь.

1) общая площадь столовой – 149 кв.м.
число посадочных мест - 112

2) моечная кухонной посуды – зона

3) кладовая сухих продуктов – 31,1 кв.м.

4) инвентарная кладовая – зона

5) помещение для персонала (гардеробная, уборная, для отдыха и приема пищи)
– имеется гардеробная

16. Внутренняя отделка производственных и вспомогательных помещений (отделка потолков, стен, пола облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию на высоту не менее 1,8 м, в складских помещениях окрашивание влагостойкой краской на высоту 1,8 м, выполнение пола из ударопрочных, исключаяющих скольжение материалов) потолки побелены известью, стены до потолка окрашены влагостойкой краской белого цвета, пол покрыт кафелем, складские помещения покрашены до потолка, пол в складских помещениях покрыт кафелем

17. Проведение капитального и текущего ремонта (окраска потолков и стен производственных и вспомогательных производится не реже одного раза в год):

 текущий ремонт проводится ежегодно в летний период

18. Характеристика водоснабжения.

1) наличие холодного водоснабжения имеется

2) наличие горячего водоснабжения имеется

3) централизованное водоснабжение да

4) децентрализованное водоснабжение

5) привозное водоснабжение

19. Условия хранения и транспортировки воды при привозном водоснабжении

20. Организация специального места для мытья рук учащихся 5 раковины, в наличии бумажные полотенца, жидкое мыло,

21. Организация питьевого режима Бутилированная фильтровая вода

22. Наличие водонагревателей: в наличии 1 водонагреватель

23. Характеристика канализации.

- 1) централизованная канализация _____
- 2) локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции _____
- 3) при наличии выгребов, указать наличие _____
- 4) периодичность очистки выгребов _____
- 5) раздельная канализация для отведения производственных и бытовых сточных вод _____

24. Характеристика вентиляции помещений (естественная, наличие локальных вытяжных систем): локальная вытяжная система – 1 шт

25. Состояние материально-технической базы пищеблока:

- 1) холодильное оборудование (год выпуска, принадлежность) 1 шт
- 2) электроплита, газовая плита 2 шт
- 3) духовой шкаф 2 шт
- 4) разделочные столы имеется
- 5) иное оборудование _____

26. Количество посуды, столовых приборов, год обновления, источник финансирования тарелки глубокие – 79 шт, тарелки плоские – 123 шт, пиалы- 111 шт, кастрюля глубокая- 1 шт, кастрюля 20 л- 1 шт, сахарница – 6 шт, хлебница – 9 шт, салатница – 7 шт, ножи -2 шт, ложки чайные -151 шт, ложки салатные – 148 шт, ведро эмалированное – 1 шт, ведро оцинкованное – 4 шт, поварешка – 1 шт, шумовка – 1 шт Обновление посуды проводилось в 2011, 2012 годах, за счет отдела образования Жаксынского района.

27. Оборудование места для мытья посуды (трех секционные, двухсекционные ванны, использование моющих средств, просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств) трех секционная ванна, моющие средства в достаточном количестве, просушивание посуды на решетчатых полках, наличие вывешенной инструкции о правилах мытья посуды

28. Хранение посуды (шкафы, решетчатые полки, стеллажи) в шкафах на полках

29. Наличие медицинских книжек у работников, дата последнего прохождения медицинского осмотра Кутекпаева М.М. допуск до 01.03.2022г

30. Одежда персонала (количество комплектов, хранение в индивидуально выделенных шкафах) 3 комплекта, хранятся в приспособленном для хранения месте.

31. Наличие медицинской аптечки с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. имеется, укомплектована полностью, размещена в пищеблоке

32. Сбор пищевых отходов (наличие специальной промаркированной тары с крышками, размещение в отдельном помещении) имеется специально промаркированная тара с крышками (всера), находящаяся в отдельном помещении

33. Количество мусоросборников 1 шт

Директор школы



Е.Р.Байдуеснов

М.П.