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:

М.Бейсова-комисия төрайымы,мектеп директоры;

Г.Сенгалиева-оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Б.Алмагамбетова-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

С.Габдулгазиева-мектеп медбикесі,комиссия мүшесі;

А.Аспенова-ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі;

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

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)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.14	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	н/о	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	н/о	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	н/о	
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	+	
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	+	

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

_____№7 Е.Халықов атындағыжалпы орта білім беретін мектеп_____
(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки: 27.02.2026

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	+	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	+	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	+	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	+	
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)	+	
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	+	
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	+	

24	Маркировка оборудования и инвентаря	+		
25	Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации	+		
26	Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока	+		
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)*	+		
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)*	+		

В результате проверки установлено:

Члены комиссии:

М.Бейсова-комисия төрайымы,мектеп директоры;

Г.Сенгалиева-оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Б.Алмагамбетова-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

С.Габдулгазиева-мектеп медбикесі,комиссия мүшесі;

А.Аспенова-ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі;

	(*Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования»*			
9	Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования	+		
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	+		
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	+		

Памятка по контролю за качеством питания

Дата посещения: 27.02.26
Наименование организации образования: №7 с.Хамитов атындағы ЖОББМ
Руководитель организации образования: М.Ч.Бейсова
Члены группы *(Ф.И.О. с указанием должности)* в составе: 5

М.Бейсова-комисия төрайымы,мектеп директоры;

Г.Сенгалиева-оқу ісі жөніндегі орынбасары, комиссия мүшесі;

Б.Алмагамбетова-мектеп директорының тәрбие ісі жөніндегі орынбасары;

С.Габдулгазиева-мектеп медбикесі,комиссия мүшесі;

А.Аспенова-ата-аналар комитетінің төрағасы, комиссия мүшесі;

Поставщик услуги (при наличии) _____
Контингент организации образования *(чел.)*: _____
Контингент учащихся 1-4 классов *(чел.)*: 232
Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН *(чел.)*: 82

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	+		
2	Наличие графика работы столовой ( )	+		
3	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла *и др.)* (*Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»)*	+		
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 № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»)*	+		
5	Книга жалоб и предложений родителей *(мониторинг жалоб и принятых мер)*	+		
6	Наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	+		
7	Наличие графика приема пищи учащихся *(обеспечение организованного посещения столовой)*	+		
8	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню	+		