



БҰЙРЫҚ

04.04.2022

Степногорск қаласы

ПРИКАЗ

№ 89

город Степногорск

**О проведении
мониторинга
по организации
горячего питания
в общеобразовательных школах**

С целью мониторинга качественного оказания услуг по организации горячего питания учащихся **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести мониторинг организации горячего питания учащихся в общеобразовательных школах с 06-по 08 апреля 2022 года.
2. Брачеражной комиссии школ провести работу, согласно приложения 1.
3. Информацию о проведении мониторинга расположить в соц.сетях 06,07,08 апреля 2022 года.
4. Мониторинговой группе провести совещание с поставщиком по организации горячего питания (протокол)
5. Результаты мониторинга (приложение1), а также протокол совещания с поставщиком, предоставить в отдел образования не позднее 08 апреля 2022 года до 17.00.(каб. № 40)
6. Рекомендации Министерства здравоохранения РК «Единые стандарты по рациону питания школьников» расположить на сайтах школ.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на методиста отдела образования Жетписбаеву С.О.

Руководитель



А.Оспанова

Приложение 1

Отчет по организации школьного питания в организациях образования

Школа – _____

Дата _____

Обязательные требования

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеет ся	Не имеется	Примечание
1.	Работа бракеражной школьной комиссии и мониторинг учетной документации			
	- приказ о создании бракеражной комиссии			
	- состав бракеражной комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов			
	- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)			
	- разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания);			
	- наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции			
	- документы, подтверждающие правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте			
	- размещение отчетов и меню на интернет-ресурсе			
	Дата обновления меню на сайте школ.			
2.	Организация питания администрацией школы			
	- график дежурства администрации школы в школьной столовой			
	- режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи, режим работы школьной столовой)			
	- соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров), своевременная очистка диспенсеров			

	- наличие необходимых условий для мытья рук			
3.	Соответствие рациона школьного питания единым стандартам и санитарным требованиям:			
	- наличие в организациях образования списка запрещенных продуктов (список запрещенных продуктов прилагается)			

Дополнительная информация

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок																
		Имеет ся	Не имеется	Примечание														
1.	- книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)																	
2.	- оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна)																	
3.	- наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке Указать сколько видеокамер.																	
4.	- виды буфетной продукции, согласованные с поставщиками. Стоимость, согласно установленным единым требованиям.																	
	Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания																	
	- план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.)																	
	- наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой																	
	- использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференций и др.)																	
	- использование методических рекомендаций ВОЗ «Школы, способствующие здоровью»																	
	Количество детей , охваченных фондом Всеобуча в разрезе классов на 06 апреля 2022 года			<table><tr><td>1 класс</td><td>6-</td></tr><tr><td>2-</td><td>7-</td></tr><tr><td>3-</td><td>8-</td></tr><tr><td>4-</td><td>9-</td></tr><tr><td>5-</td><td>10-</td></tr><tr><td></td><td>11-</td></tr><tr><td colspan="2">ИТОГО:</td></tr></table>	1 класс	6-	2-	7-	3-	8-	4-	9-	5-	10-		11-	ИТОГО:	
1 класс	6-																	
2-	7-																	
3-	8-																	
4-	9-																	
5-	10-																	
	11-																	
ИТОГО:																		

Предложения по совершенствованию организации работы школьного питания:

Подписи проверяющих (Ф.И.О., должность полностью)

Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога, кефира;
фаршированных блинчиков;
макарон по-флотски;
зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
кондитерских изделий с кремом;
кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
морсов, квасов;
жареных во фритюре изделий;
яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
окрошки;
грибов;
пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, кириешек;
острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
яиц и мяса водоплавающих птиц;
молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.