

Выписка из протокола № 3
Педагогического совета
КГУ «Специальная школа № 1» управления образования
Карагандинской области
от 31.10.2024 года

Председатель: директор школы-интернат Тлегенова А.М.

Секретарь: Узакбаева А.М.

Присутствовало: 61 человек

ПОВЕСТКА ДНЯ:

5. О проведении мониторинга пищеблока на качество организации горячего питания и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований во исполнения совместного приказа Департамента СЭК КО и УО КО № 433 от 10.09.2024 года.

СЛУШАЛИ: Зам.директора по УР Ибраеву А.Ж., которая рассказала, что согласно совместного приказа № 433 от 10.09.2024 года в период с 11.09.24 г. по 17.09.24 г. был проведен мониторинг пищеблока специалистами ГУ «Управление образование» Карагандинской области с проведением информационно-разъяснительной работы по вопросам организации школьного питания, профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений - **нарушения не выявлены.**

Был предоставлен **Чек-лист** контроля организации школьного питания КГУ «Специальная школа-интернат №1» Управления образования Карагандинской области, в котором была отражена следующая информация:

1.	Общие требования к организации питания в школе
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)
1.4.	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 имеется)

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	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)
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 актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)
3.4	Наличие в меню фруктов, соков
3.5	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
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
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:
	Нарушений не выявлено

ПОСТАНОВИЛИ: Работу комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) считать удовлетворительной.



 Председатель **Тлегенова А.М.**
 Секретарь **Узакбаева А.М.**