

## Справка

по организации работы по качеству оказания государственных услуг и  
организация горячего питания  
КГУ «Школа - лицей имени Абая отдела образования Житикаринского  
района» Управления образования акимата Костанайской области

### I. Документация по организации горячего питания

1. Нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания учащихся в 2023-2024 учебном году:
  - Кодекс Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения», утвержденный приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 июля 2020 года № 360 VI ЗРК ;
  - Санитарные правила, утвержденные постановлением Правительства РК от 5 августа 2021 года № КР ДСМ - 76 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»;
  - Санитарные правила, утвержденные приказом МЗД РК от 23 апреля 2018 года № 234 «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания»;
  - Санитарные правила, утвержденные приказом МЗД РК от 5 июля 2020 года № КР ДСМ -78/2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»;
  - Государственная программа развития здравоохранения Республики Казахстан на 2020 – 2025 годы, утвержденная Указом Президента Республики Казахстан от 12 октября 2021 года № 725;
  - Договор № 27 от 9 марта 2023 года об оказании услуги по организации питания, заключенный между заказчиком Государственным учреждением «Отдел образования акимата Житикаринского района» в лице руководителя Бимагамбетовой М.И. и поставщиком ТОО «Дәмді» в лице директора Бекмуратов Р.У.
  - Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 12 сентября 2014 года.
  - Санитарно-эпидемиологическое заключение № 111 от 29 сентября 2014 года.
  - Приказ № 107 от 1 сентября 2023 года «Об организации горячего питания учащихся на 2023-2024 учебный год» директора школы Баймурзиной С.И.
  - Приказ № 107 от 1 сентября 2023 года «О создании комиссии по распределению материальной помощи из Фонда Всеобуча».
  - План работы (комплекс мероприятий) по совершенствованию организации горячего питания в школе на 2023-2023 учебный год.
  - Стандарт государственной услуги «Предоставление бесплатного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах», утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 13 апреля 2015 года № 198. (с внесенными изменениями и дополнениями по состоянию на 25.12.2017 г.);
  - Приказ № 107 от 1 сентября 2023 года «О создании комиссии по мониторингу качества питания» (приложение № 6,7).

-Положение об организации питания в школе на 2023-2024 годы (приложение №1), согласно приказу № 107 от 1 сентября 2023 г.

-Режим питания школьной столовой на 2023-2024 годы (приложение №3) утвержденное приказом директора школы Баймурзиной С.И.. № 107 от 1 сентября 2023 г.

- график дежурства членов администрации в школьной столовой (приложение №4)

-обязанности ответственных лиц за организацию питания (приложение №5)

- 10-дневное меню, согласованное с директором школы Баймурзиной С.И., утвержденное директором ТОО «Дәмді» Бекмуратовым Р.У. утвержденное РГУ «Житикаринское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Костанайской области Агентства РК по защите прав потребителей». В школе организовано бесплатное горячее питание для 66 детей, в число которых вошли ребята из семей малообеспеченных и получающих адресную социальную помощь, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети – инвалиды. Социальным педагогом школы ведется соответствующая документация (список детей, нуждающихся в бесплатном питании, акты обследования жилищно-бытовых условий, документы, подтверждающие их социальный статус, заявления, протокол родительского собрания, решение попечительского совета о включении данных детей на бесплатное питание).

Составлен режим питания школьников, разработан график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя: в 1 смене после первого урока во время перемены питаются 1-е классы, во время второй – 4,5-е классы, в 10.00 ч – КПП, на третьей перемене – 9-11-е классы, во 2 смене во время перемены питаются 2-3 классы, во время второй – 6-8-е классы, продолжительность питания составляет 10 минут.

Процент охвата обучающихся горячим и буфетным питанием составляет 100%.

### **В школе имеется паспорт школьного пищеблока.**

Помещение для школьной столовой площадью : 388,3 м<sup>2</sup>, из них:

- обеденный зал - 226,14 м<sup>2</sup>;
- варочный цех – 51,66 м<sup>2</sup>;
- заготовочный цех – 21,7 м<sup>2</sup>;
- кладовая – 11,1 м<sup>2</sup>;
- подсобные помещения – 6,8 + 10,2 + 6,0 = 23 м<sup>2</sup>.

### **Имеется инвентарь:**

- электроплита - 3-х комфорочная – 2 шт. (1988г.);
- электроплита – 4-х комфорочная – 1 шт. (1988г.);
- картофелечистка – 1 шт. (1988г.);
- мясорубка – 1 шт (1988г.);

- электросковорода – 1 шт. (1988г.);

- электрокотел – 1 шт. (1988г., 1990г.);

- шкаф жарочный – 1 шт. (1988г.)

В школьной столовой работает 7 человек: 2 повара и 5 кухонных работников.

№	Ф.И.О.	Дата рождения	Образование	Общий стаж работы	Стаж работы в школьной столовой
1	Махорина Светлана Константиновна	27.05.1968	Средне-техническое (заведующая производства)	31	6
2	Чикелева Ирина Николаевна	16.08.1966	Средне-техническое (повар)	30	7
3	Лесина Анастасия Владимировна	19.10.1979	пекарь	17	9
4	Козлова Галина Андреевна	28.02.1972	Кухонная рабочая	32	3
5	Калеева Оразбике Шаймардановна	11.10.1973	Кухонная рабочая	7	6
6	Экштейн Татьяна Филипповна	02.03.1983	Средне-техническое (помощник повара)	2	1
7	Гайсина Алина Александровна	24.02.2002	Кухонная рабочая	2	1

Медицинским работником школы ведется мониторинг состояния здоровья учащихся школы (*прилагается*)

Капитальный ремонт школы и помещения столовой производился в 2011г. школьной столовой имеются 210 посадочных мест

Работа столовой осуществляется в режиме горячего и буфетного питания.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в журнал здоровья персонала столовой.

Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят директор школы, ответственный за организацию питания, социальный педагог, медработник, представитель родительской общественности. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

Также работниками столовой ведется журнал сырой продукции, где фиксируются сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.

Оборудование пищеблока включает в себя электроплиту, жарочный шкаф, картофелечистку, мясорубку, электросковороду, электрокотел.

Школьная столовая оборудована достаточным инвентарем за счет арендаторов. В наличии только фарфоровая, эмалированная, стеклянная, небитая посуда и посуда из нержавеющей стали.

Работники столовой один раз в год проходят сан-минимум, обеспечены спецодеждой, созданы необходимыми условия для соблюдения личной гигиены.

Буфетная продукция школьной столовой очень разнообразна (молочные коржи, кексы, рогалики, расстегаи, пирожки и многое другое). Данная продукция изготавливается исключительно в духовых шкафах. Жареная продукция отсутствует.

Школьная столовая работает с 8.00 до 16.00 часов. Ежедневно в ней обслуживается более 1270 учащихся.

Культуру питания формирует и оформление столовой. Обеденный зал эстетично оформлен, оборудован новой мебелью, на окнах висит тюль. Имеется большая вывеска на двух языках «Ас дэмді болсын!» и «Приятного аппетита!». Оформлен стенд, где размещено меню с горячей и буфетной продукцией на каждый день. Меню насыщено разнообразными блюдами, включающими в себя продукты из говяжьего мяса, рыбы, мяса птицы, молочные, крупяные, овощные, макаронные изделия.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник школы.

В столовой имеются складские помещения. При хранении пищевых продуктов строго соблюдены нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Состояние моечной удовлетворительное. Посуда просушивается на специальных решетках.

Правила доставки пищевых продуктов соблюдаются. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор имеет специальную одежду и проходит медицинский осмотр в соответствии с законодательством РК. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы стеллажами, легко

поддающимися мойке. Ведется журнал, где ежедневно фиксируется температурный режим холодильников. Проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия в установленном порядке.

Питьевой режим в школе соблюдается в строгом соответствии с нормами СанПиН.

Организовано специальное место для мытья рук, имеется жидкое мыло и электрические сушилки. (4 шт). При входе в столовую установлены кожные антисептики.

Социальный педагог:



**А. Истлеуова**