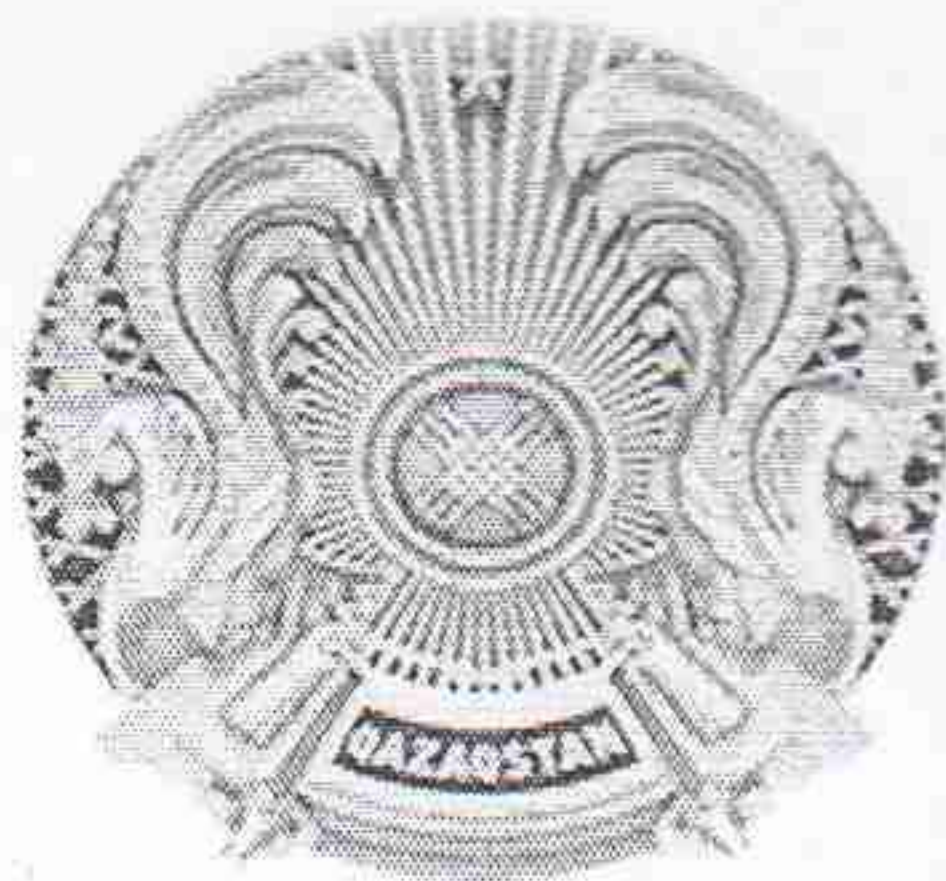


ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ № 11
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



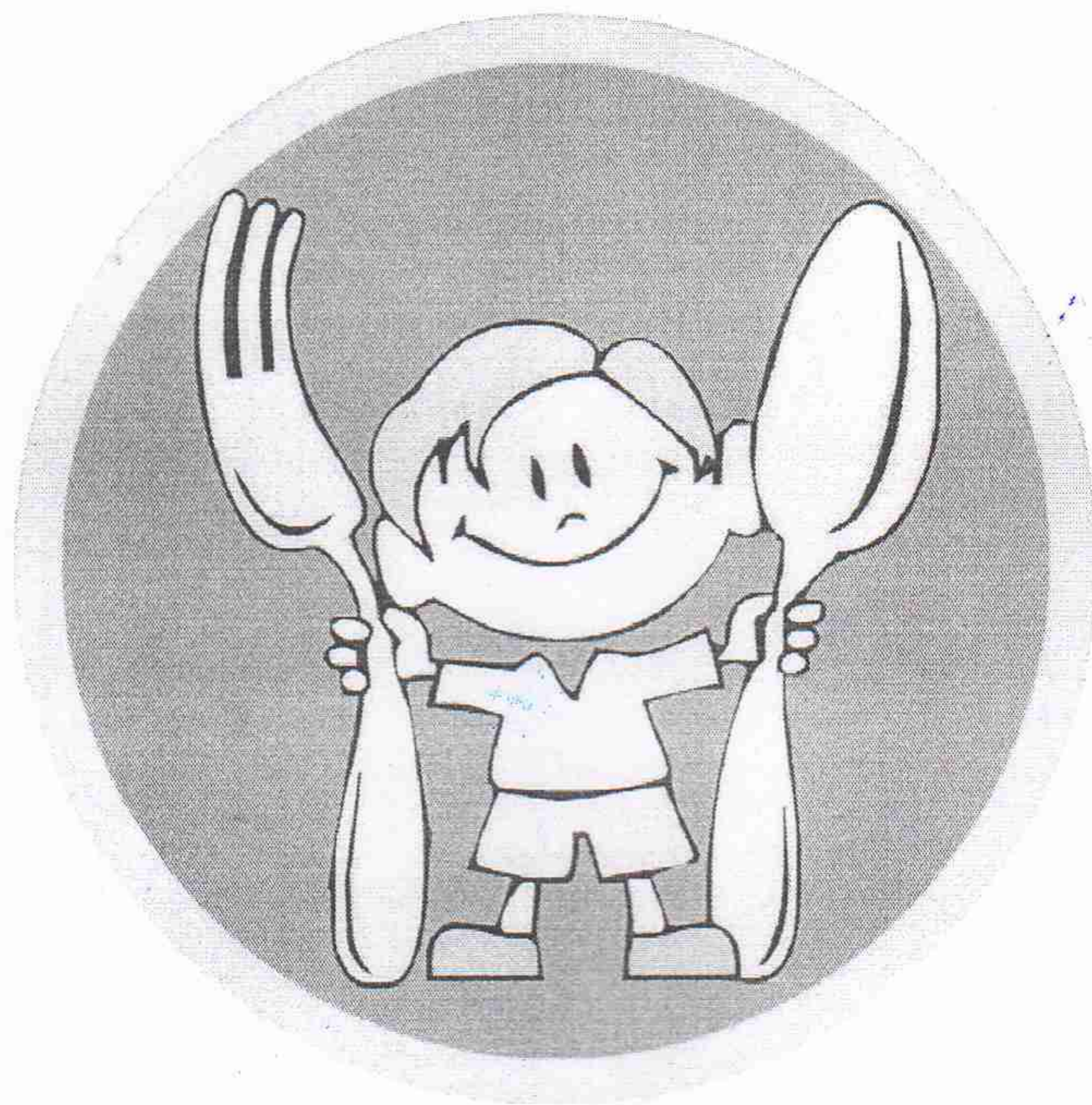
КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000, Қостанай қ-сы, Введенская к-сі, 37 үй
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

110000, г. Костанай, ул. Введенская, 37
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

**МЕКТЕПТЕ ТАМАҚТАНУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӨНІНДЕГІ МЕКТЕП
КОМИССИЯСЫНЫҢ 2023-2024 ОҚУ ЖЫЛЫНА АРНАЛҒАН ЖҰМЫСЫ**

**РАБОТА ШКОЛЬНОЙ КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
ШКОЛЕ НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**



ғысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Мемлекеттік органның атауы
Наименование государственного органа
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қостанай облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Қостанай қаласының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі
Республиканское государственное учреждение "Управление санитарно-эпидемиологического контроля города Костанай Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Костанайской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ Р.17.Н.КZ58VWF00062746
Дата: 05.04.2022 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
ИП Шамрай Е.С. школьная столовая при КГУ «Общеобразовательная школа №11 ОО г.Костанай»
Управления образования акимата Костанайской области г.Костанай, ул.Введенская,37

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» 2020 жылғы 7 шіледегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 20-бабы сәйкес санитариялық-эпидемиолог сараптама жұргізілетін объектінің толық атауы) (полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии со статьей 20 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»)

Жүргізілді (Проведена) Заявление от 28.03.2022 17:20:35 № KZ27RYS00229387

өтініш, ұйғарым, құрылы бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плановая и другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) ИП ШАМРАЙ ЕЛЕНА СЕРГЕЕВНА, г.Костанай
Урожайная, 29 кв.47 тел. 87054602244

Шаруашылық құрылым субъектінің толық атауы (түсінігі), объектінің мекен жайы/орналасқан орны, телефоны, басшысының тегі, аты, әкесінің аты (полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптама жүргізілетін объектінің қолданылу аумағы (Область применения)
объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)
организация школьного питания
сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекенжайы (сфера, вид деятельности, месторасположение, адрес)

4. Жобалар, материал қаразырленді (дайындалды) (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) заявление вх. №16 от 28.03.22г., протокола исследований воды на микробиологические и физико-химические показатели (№84,85 от 16.03.22г., №168,169 от 15.03.22г.), протокол измерений метеорологических факторов (№43 от 14.03.22г.), протокол измерений уровней и

6. Өлшем нүктелері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптама қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций имеются)

8. Сараптама жүргізілетін объектінің толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (үндіске, жағдайға, технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и объекта экспертизы (услуг, процессов, условий, технологий, производств, продукции))

Столовая ИП Шамрай Е.С при КГУ «Общеобразовательная школа №11 ОО г.Костанай» г.Костанай, ул.Введенская, 37 предназначена для организации горячего и буфетного питания школьников, связанная с производством, переработкой и реализацией продуктов питания, работающая на сырье. Для сбора пищевых отходов имеется контейнер, расположенный в хозяйственной зоне школы на бетонированной общешкольной площадке, огражденный с 3 сторон. Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется на договорной основе. Пищевые отходы собираются в емкости с крышками (ведра), соответствующей маркировки. Столовая расположена на втором этаже школы в типовых помещениях с отдельным входом. Набор помещений столовой: обеденный зал на 100 посадочных мест, производственный цех (горячий цех) с выделением отдельных рабочих зон и раздаточной зоной, отдельные моечные участки для мытья столовой и кухонной посуды, 2 кладовых помещения для сырых полуфабрикатов и готовой продукции, включающих встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала, осуществляется с учетом точности приготовления пищи. Внутренняя отделка соответствует функциональному назначению, отделка стен и полов выполнена из влагостойчивого материала (покраска, керамическая плитка), с ровной поверхностью. Системы водоснабжения, канализации, отопления - централизованные. Вентиляция: естественная через оконные фрамуги и искусственная - приточно - вытяжная система за счет вытяжных зонтов над источниками выделения тепла и влаги - электроплитами и электросковородой. Освещение естественное и искусственное. Искусственное представлено люминесцентными лампами. Источники освещения оснащены осветительной защитной арматурой. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте. Отработанные люминесцентные лампы сдаются в КГУ «Общеобразовательная школа №11 ОО г.Костанай». Горячая и холодная вода подведена к моечным раковинам с учетом смешивателей. Технологическое, холодильное и производственное оборудование в достаточном количестве содержится в удовлетворительном состоянии. Имеется 1 жарочный шкаф, 1 электроплита, 1 электросковорода, 2 бытовых холодильника, 1 холодильный шкаф. В холодильниках для контроля температуры предусмотрены термометры. В складских помещениях предусмотрены психрометры для контроля температурного влажностного режима. В кладовых хранение пищевых продуктов организовано на стеллажах и подтоварниках. Поставка пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляется специальным транспортом торговых фирм. Скоропортящаяся продукция хранится в холодильном оборудовании, товарное соседство соблюдается. На момент проверки на имеющиеся продукты представлены сопровождающие документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сроки хранения, сроки годности продуктов соблюдаются. Приготовление пищи производится на основании технологических карт, составленных с учетом ассортимента изготавливаемых блюд. Представлено сезонное двухнедельное перспективное меню, повторяемости блюд в течении 2-3 дней нет. Согласно бракеражного журнала готовой продукции, запрещенных блюд не выявлено. Разделочный инвентарь (ножи и дойки) промаркирован, хранение на промаркированных производственных столах. Разделочные доски изготовлены из деревянного материала, без щелей и зазоров. Предусмотрена бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха при приготовлении салатов. В моечном для кухонной посуды установлены 1 ванна, для столовой посуды 4 моечные раковины, стеллажи. Инвентарь обеспечен столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены в случае загрязнения или прихода в негодность. В пользовании не допускается посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью. Мытье посуды осуществляется ручным способом. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря используются моющие и дезинфицирующие средства. Из дезинфицирующих средств в пользовании «Деохлор». Чистая столовая посуда и приборы хранят на стеллажах. При входе в обеденный зал установлены умывальные раковины для учащихся, которые оснащены жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами. Обеденный зал оборудован столами с ровной поверхностью, позволяющие проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденные столы моют используя специально выделенную ветошь и маркированную тару. Имеется промаркированный уборочный инвентарь, хранится отдельно. Для персонала имеются шкафы с отдельным хранением личной и специальной одежды и обуви. Персонал обеспечен тремя комплектами специальной одежды, стирка спецодежды организована в централизованной прачечной. В туалетном помещении для сотрудников предусмотрен дезинфицирующий коврик, умывальная раковина, средства для мытья и смывки рук. Всего работает 3

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ № 11
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000, Қостанай қ-сы, Введенская к-сі, 37 үй
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

110000, г. Костанай, ул. Введенская, 37
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

Бұйрық

« 1 » сентябрь 2023 ж.

Приказ

№ 232

**О назначении ответственных лиц
за организацию «питьевого режима»**

В целях осуществления контроля организации питьевого режима обучающихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований, согласно «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к объектам воспитания и образования от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76» (Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890), **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питьевой режим в школе в следующей форме - вода, бутилированная в классных кабинетах (начальное звено), питьевой фонтан в столовой (в коридорах).
2. Назначить ответственного за организацию питьевого режима в 2023 - 2024 учебном году, медицинского работника Лысенко А.С., (по согласованию)
3. Классным руководителям 1- 11 классов:

- 3.1. Обеспечить свободный доступ учащихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в школе: в столовой, классных кабинетах, коридорах;
- 3.2. Организовать своевременную замену емкостей с бутилированной водой.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР Майленову А.А.
5. Приказ довести до сведения классных руководителей.

Директор



А.Б.Молдабеков

С приказом ознакомлены:

Лысенко А.С. *Лысенко*
Майленова А.А. *Майленова*

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ № 11
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000, Қостанай қ-сы, Введенская
к-сі, 37 үй тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

110000, г. Костанай, ул.
Введенская, 37
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

Бұйрық

Приказ

« 01 » сәуір 2023 ж.

№ 254

Об организации бесплатного Горячего питания школьников

В связи с организацией в КГУ «Общеобразовательная школа №11 отдела образования г.Костаная» Управления образования акимата Костанайской области бесплатного горячего питания, зачислить учащихся 1- 4 классов в количестве 368 учащихся на бесплатное питание за счет средств местного бюджета.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать работу столовой и питание школьников согласно «Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования, утверждённых приказом МЗ РК № ҚР ДСМ-76 от 5 августа 2021 года»;
2. Составить график питания учащихся согласно расписанию уроков с назначением ответственных дежурных учителей;
3. Взять на контроль соблюдение питьевого режима согласно Санитарным правилам.
4. С целью мониторинга питания в школе создать бракеражную комиссию, с привлечением родительской общественности.
5. Назначить зам. директора по ВР Майленову А.А., медицинского работника по (согласованию) Лысенко А.С., ответственными лицами за своевременное размещение информации по организации горячего питания (меню, фото блюд, протоколы работы бракеражной комиссии) на информационных сайтах школы, согласно Приказу Министра просвещения Республики Казахстан от 10 августа

2022 года No 359 «О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года No 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования».

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Молдабеков А.Б.

С приказом ознакомлены:

Лысенко А.С. [Signature]

Майленова А.А. [Signature]

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ № 11
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000, Қостанай қ-сы, Введенская к-сі, 37 үй
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

110000, г. Костанай, ул. Введенская, 37
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

Бұйрық

Приказ

«1» сәуір айы 2023 ж.

№ 233

**О создании состава общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся**

В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа № 11 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области на 2023-2024 учебный год.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания (Далее *Общественная комиссия*) обучающихся КГУ «Общеобразовательная школа № 11 отдела образования города Костаная» Управления образования акимата Костанайской области в составе:

- председатель комиссии: директор школы – Молдабеков А.Б.
- заместитель председателя комиссии – заместитель директора по ВР, ответственный за питание Майленова А.А.;

- члены комиссии:

медицинский работник (по согласованию) – Лысенко А.С.;

социальный педагог Қабден А.С.;

классные руководители 2-го класса – Сандыбаева Ж.А., Абелева Д.Д.

представитель профсоюзного комитета – Рахатова А.Е.

учитель начальных классов – Рослик О.Л.;

представители родительской общественности школы – Тотина А.Т.;


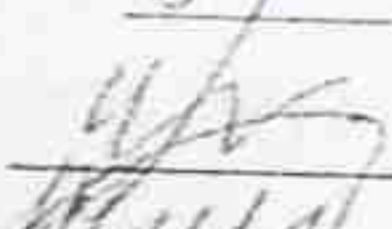
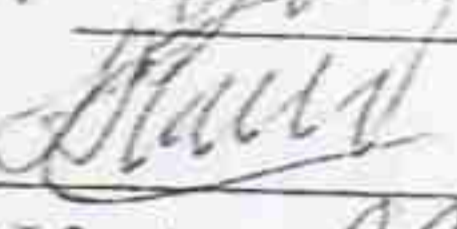
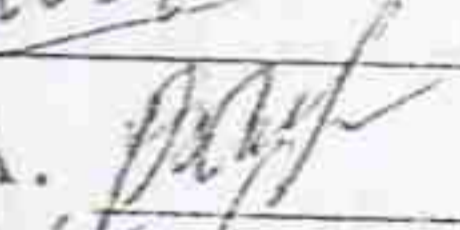

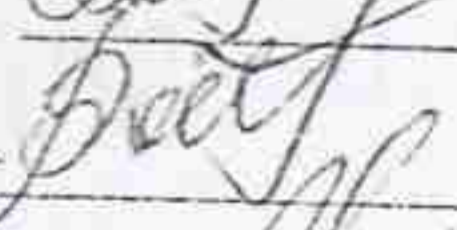
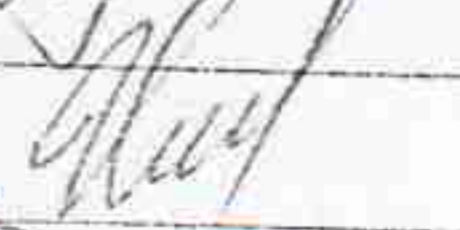

представители родительской общественности школы Исмаилова А.С.;

2. Определить работу общественной комиссии в соответствии с планом бракеражной комиссии.
3. Проводить плановые заседания общественной комиссии не реже 1 раза в месяц или по мере необходимости, которые оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации и родительской общественности.
4. Вменить в обязанность комиссии общественного контроля ежедневное осуществление контроля:
 - за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала;
 - за соответствием вывешенного «Меню» дня фактическому питанию;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за дополнительным питанием обучающихся, реализуемым в буфете за наличный расчет.
6. Общественной группе информировать родителей об итогах своих проверок при проведении родительских собраний или других мероприятиях.
7. Результаты проверок комиссии общественного контроля рассматривать на заседаниях бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся для принятия необходимых мер по устранению выявленных недостатков.
8. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР Майленову А.А.
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.Б. Молдабеков

Ознакомлены:

Майленова А.А. 
Лысенко А.С. 
Қабден А.С. 
Сандыбаева Ж.А. 
Абелева Д.Д. 
Рослик О.Л. 
Исмаилова А.С. 
Тотина А.Т. 

ҚОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ
ӘКІМДІГІ БІЛІМ
БАСҚАРМАСЫНЫҢ
«ҚОСТАНАЙ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ № 11
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН
МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ОТДЕЛА
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА
КОСТАНАЯ» УПРАВЛЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА
КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

110000, Қостанай қ-сы, Введенская к-сі, 37 үй
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

110000, г. Костанай, ул. Введенская, 37
тел/факс: 560-300,
e-mail: sch11@kst-goo.kz

Бұйрық

« 1 » сәуір айы 2023 ж.

Приказ

№ 234

О создании бракеражной комиссии

С целью контроля организации и обеспечения качественного питания учащихся школы, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать и утвердить бракеражную комиссию по проверке школьной столовой в составе:

Председатель: Молдабеков А.Б. – директор школы

Секретарь: Қабден А.С. – социальный педагог

Члены комиссии: Лысенко А.С. – медицинский работник (по согласованию)

Рахатова А.Е. – председатель профсоюзного комитета

Тотина А.Т. – представитель родительской общности

2. Молдабеков А.Б. директор школы:

Обеспечить регулярную /1 раз в месяц/ рейдовую проверку школьной столовой, в том числе пищеблока.

2.1 Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

2.2 Информацию по итогам проверок рассматривать на совещаниях при директоре, в случае необходимости информацию предоставлять руководству ПК.

2.3. Ответственность и контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР Майленову А.А.

Директор



А.Б.Молдабеков

С приказом ознакомлены:

Қабден А.С. [Signature]

Лысенко А.С. [Signature]

Рахатова А.Е. [Signature]

Тотина А.Т. [Signature]

Майленова А.А. [Signature]

«Утверждаю»
Директор школы:

Молдабеков А.Б.



График дежурства членов администрации по столовой

№\№	День недели	Время	Ответственный
1	Понедельник	9.00 - 17.00	Майленова А.А.
2	Вторник	9.00 - 17.00	Топаева Г.Ф.
3	Среда	9.00 - 17.00	Мирошник М.С.
4	Четверг	9.00 - 17.00	Даненова А.С.
5	Пятница	9.00 - 17.00	Исмаилова А.С.



**График дежурства учителей по столовой
на 2023-2024 учебный год**

1 смена			
День недели	ФИО дежурного	Классы	Время
Понедельник	Қабден А.С.	1-4 8-11	9.25 - 9.40 10.20-10.30
Вторник	Қабден А.С.	1-4 8-11	9.25 - 9.40 10.20-10.30
Среда	Матенов С.Ш.	1-4 8-11	9.25 - 9.40 10.20 - 10.30
Четверг	Мамонтова Е.Ю.	1-4 8-11	9.25 - 9.40 10.20 - 10.30
Пятница	Мамонтова Е.Ю.	1-4 8-11	9.25 - 9.40 10.20 - 10.30
2 смена			
День недели	ФИО дежурного	Классы	Время
Понедельник	Шаекенов К.С.	2-3 5-7	14.00 - 14.40 15.30 - 15.45
Вторник	Матенов С.Ш.	2-3 5-7	14.00 - 14.40 15.30 - 15.45
Среда	Курманбеков С.Ж.	2-3 5-7	14.00 - 14.40 15.30 - 15.45
Четверг	Курманбеков С.Ж.	2-3 5-7	14.00 - 14.40 15.30-15.45
Пятница	Шаекенов К.С.	2-3 5-7	14.00 - 14.40 15.30 - 15.45



Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, мед. работник, повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода,

закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- завхоз школы
- повар.



«Утверждаю»
 Директор школы:
 Молдабеков А.Б.

ПЛАН
работы школьной комиссии по мониторингу и качеством питания школы
по КГУ «ОШ №11»
на 2023-2024 учебный год

1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Члены комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	август	Зам. по ВР
3	Составление графика дежурства в школьной столовой	сентябрь	Зам. по ВР
4	Составление графика питания в столовой	сентябрь	Зам. по ВР
5	Проверка двухнедельного и ежедневного меню	В течение учебного года	Мед.работник
6	Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета температурного режима	Ежедневно	Мед.работник
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	постоянно	Члены комиссии
8	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	постоянно	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежедневно	Мед.работник
0	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Мед.работник
1	Контроль по посещаемости учащихся	Ежедневно	Классные

получающие бесплатное горячее питание		руководители
Контроль за соблюдением питьевого режима	постоянно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников столовой	постоянно	Мед.работник
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	постоянно	Члены комиссии
Работа комиссии по изучению деятельности организации питания учащихся	Раз в четверть	Члены комиссии
Контроль за качеством питания	Ежедневно	Мед.работник, зав.пищеблоком

Согласовано:

Зам. директора по воспитательной работе КГУ
«Общественная образовательная школа № 10 отдела образования
г.Костаная» Управления образования акимата
Костанайской области


Майленова А.А.

Утверждаю:

Директор КГУ «Общественная образовательная школа № 10 отдела
образования г.Костаная» Управления образования
акимата Костанайской области


Молдабеков А.Б.

План работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на 2022-2023 учебный год



З п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1	Соблюдение режима питания	Ежедневно	Заместитель директора по ВР соц.педагог
2	Соблюдение норм питания	Ежемесячно	Члены комиссии
3	Качество приготовляемой пищи	Ежедневно	Медицинская сестра Лысенко А.С.
4	Технология приготовления блюд	1 раз в 10 дней	Заведующая производством Ксенз Н.Н.
5	Проверка соответствия приготовления блюд ежедневной меню-раскладки и перспективного меню. Замена блюд в соответствии с таблицей замены продуктов	Ежедневно	Члены комиссии
6	Проведение органолептической оценки приготовляемых блюд и кулинарных изделий	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Проверка школьной столовой бракеражной комиссией	1 раз в квартал	Члены комиссии
8	Соблюдение температурно-влажностного хранения продуктов в холодильниках, морозильных камерах	Ежедневно	Заведующая производством Ксенз Н.Н.
9	Правила мытья посуды, оборудования и инвентаря	Ежедневно	Заведующая производством Ксенз Н.Н.
10	Качество проводимой генеральной уборки	Ежедневно	Заведующая производством Ксенз Н.Н.

11	Прохождение медицинского осмотра персонала 1 раз в полгода пищеблока	Заведующая производством Ксенз Н.Н.
12	Подготовка материалов по работе комиссии на Ежегодное совещание при директоре, родительские собрания	Заместитель директора по ВР, соц. педагог
13	Подготовка отчетов по организации питания	Заместитель директора по ВР, соц. педагог
14	Проведение анкетирования о качестве питания среди учащихя и родительской общестственности	Заместитель директора по ВР, соц. педагог

Зам.директора по ВР: Майленова А.А. 

«Утверждаю»
 Руководитель ГУ «Отдел образования
 города Костаная» Управления
 образования акимата Костанайской
 области
 Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 год.

Лето-осень

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	10/200	10/230	10/250
2	Бутерброд с сыром	10//15//20	10//20/35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Овощное рагу	200	230	250
2	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
3	Хлеб	20	35	40
4	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Суп гороховый на мяско-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Плюшка домашняя с сахаром	50	50	50
3	Хлеб	20	35	40
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Четверг			
1	Салат «Витаминный»	60	80	100
2	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный.	130/20	150/20	180\20
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
2	Салат из сырых овощей на растительном масле	60	80	100
3	Напиток из кураги и изюма	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области
Уразбаева Г.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 год.

Лето-осень

2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба»	10/200	10/220	10/250
2	Бутерброд с маслом	10/15/20	10/20/35	10/20/40
4	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Биточки мясные из говядины. Соус красный основной.	80/20	90/20	100/20
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Салат «Витаминный»	60	80	100
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
6	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Рассольник на мясокостном бульоне	200/25	230/25	250/25
2	Булочка с творогом	70	70	70
4	Чай без сахара с медом	200/20	200/20	200/20
5	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
2	Минтай припущенный	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Чай с сахаром	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Плов из курицы	25/150	25/175	25/245
3	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Печенье	20	20	20

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управления
образования акимата Костанайской
области

Уразбаева Г. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 год.

Зима-весна

1 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная «Дружба»	10/220	10/220	10/250
2	Бутерброд с сыром	10//15//20	10//20//35	10//20//40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Салат из отварной свеклы на растительном масле	60	80	100
2	Котлета из мяса говядины	80	90	100
3	Макаронные изделия отварные	130	150	180
4	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
5	Хлеб	20	35	40
	Среда			
1.	Борщ со сметаной на мясо-костном бульоне	200/25	230/25	250/25
2.	Ватрушка с творогом	70	70	70
3.	Чай без сахара с медом	200/20	200/20	200/20
4.	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1.	Салат из белокочанной капусты на растительном масле	60	80	100
2.	Котлеты рыбные из минтая	80	90	100
3.	Картофельное пюре. Соус томатно-сметанный	130/20	150/20	180/20
4.	Компот из сухофруктов	200	200	200
5.	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1.	Салат из моркови на растительном масле	60	80	100
2.	Плов из мяса курицы	25/150	25/175	25/245
3.	Компот из сухофруктов	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100

«Утверждаю»

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Костаная» Управление
образования акимата Костанайской
области

Уразбаева Р. А.



Перспективное меню на горячее питание учащихся школ города Костаная на 2023 год.
Зима-весна
2 неделя

№ п/п	Наименование	6(7)-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
	Понедельник	выход	выход	выход
1	Каша молочная пшеничная	200	230	250
2	Бутерброд с маслом	10//15//20	10/20/35	10/20/40
3	Чай с сахаром	200	200	200
	Вторник			
1	Тефтели из говядины под томатно-сметанным соусом	80/20	90/20	100/20
2	Гречка отварная	130	150	180
3	Кисель плодово-ягодный	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40
5	Фрукт	100	100	100
	Среда			
1	Суп картофельный с лапшой домашней	200/25	230/25	250/25
2	Булочка домашняя	50	50	50
3	Чай с сахаром и с медом	200/20	200/20	200/20
4	Хлеб	20	35	40
	Четверг			
1	Салат овощной с растительным маслом	60	80	100
2	Биточки рыбные	80	90	100
3	Картофельное пюре	130	150	180
4	Соус красный основной	20	20	20
5	Компот из сухофруктов	200	200	200
6	Хлеб	20	35	40
	Пятница			
1	Гуляш из мяса курицы	60	80	100
2	Макаронные изделия отварные	130	150	180
3	Чай с сахаром и с лимоном	200	200	200
4	Хлеб	20	35	40

Утверждаю

Директор школы:



Молдабеков А.Б

План по формированию правильного питания в ОШ № 11.

Класс	Название темы	Период проведения
1-4 класс	Вред фастфуда и его последствия	1 четверть
1-4 класс	Беседа « Правильное питание – залог здоровья»	2 четверть
1-4 класс	Что такое аппетит и режим питания.	3 четверть
1-4 класс	Калорийность рациона и БЖУ-баланс. Профилактика ожирения.	4 четверть
5-11 класс	Принципы здорового питания	1 четверть
5-11 класс	Режим питания: регулярность — всему голова	2 четверть
5-11 класс	Состав продуктов питания и их свойства которые непосредственно влияют на здоровье.	3 четверть
5-11 класс	«Основы рационального питания»	4 четверть

Исполнитель : Лысенко А.С

