Министерство образования и науки Республики Казахстан

Министерство здравоохранения Республики Казахстан

**Методические рекомендации**

**Порядок деятельности**

**Комиссий по мониторингу за качеством питания,**

**Межведомственных экспертных групп по мониторингу**

**за качеством питания**

**в организациях образования**

г. Нур-Султан

2022 год

Настоящие Методические рекомендации «Порядок деятельности Комиссий по мониторингу за качеством питания, Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питанияв организациях образования» (далее – Методические рекомендации)разработаны Министерством образования и науки Республики Казахстан, Министерством здравоохранения Республики Казахстан с учетом предложений представителей местных исполнительных органов, организаций образования, попечительских советов, родительской общественности и др.

Методические рекомендации предназначены для местных исполнительных органов, организаций образования.

В Методических рекомендациях определен порядок деятельности Комиссий по мониторингу качества питания (*бракеражная комиссия*) и Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питания.

**Содержание:**

1. Введение……………………………………………...………….4-5 стр.
2. Порядок осуществления мониторинга Комиссиями по мониторингу качества питания детей……………………………………………………6-8 стр.
3. Памятка по основным требованиям к пищеблокам организаций образования….…………………………………………………………....9-13 стр.
4. Форма акта мониторинга качества питания…..………….   14-21 стр.
5. Порядок осуществления деятельности Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питания………….  22-23 стр.
6. Форма актамежведомственной экспертной группы по мониторингу                           за качеством питания…………………..…………………………….…25-26 стр.

**Введение**

Приоритет жизни и здоровья детей, в том числе вопрос организации качественного питания, является одним из основных принципов государственной политики в области здравоохранения (*Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»*) и образования (*Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании»*).

Техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» (*ТР ТС 021/2011*), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 определены требования к безопасности специализированной пищевой продукции для детского питания,  в том числе детей школьного возраста от 6 лет и старше (*статья 8, приложение1, приложение 2 раздел 1.12*).

В Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» *(далее - Санитарные правила № 16)*, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866*) определены требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (*в том числе к школьным столовым*), условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, включая условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции.

В Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (*далее – Санитарные правила № 76*), утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890*) определены требования к условиям питания на объектах образования.

Общие принципы и порядок организации питания определены в Стандартах питания в организациях здравоохранения и образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года № 21857*).

В2015 году вцелях обеспечения качественным питанием отдельных категорий обучающихся Министерством образования и науки Республики Казахстан (*далее - МОН*) совместно с Казахской академией питанияразработаны единые нормы одноразового школьного питания (*внесены дополнения в ПП РК от 12.03.12г. №320*) с учетом возрастных особенностей детей, согласованные с Министерством здравоохранения Республики Казахстан (*далее - МЗ*).

В рамках реализации пункта Государственной программы развития здравоохранения Республики Казахстан «Денсаулық» на 2016 - 2019 годы, а также в целях повышения интереса к здоровому питанию обучающихся организаций образования, МЗ совместно с Казахской академии питания и ОО «Национальный центр здорового питания» в 2017 году разработаны Методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях», регламентирующие современную систему организации питания в общеобразовательных организациях Казахстана.

В вышеуказанных нормах для удовлетворения потребности в пищевых веществах предусмотрен набор пищевых продуктов, которые являются основными источниками белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, то есть всех макро- и микронутриентов, необходимых для нормального роста и развития детей.

С 2014 года выбор поставщикауслуг, товаров по организации питания детей выведен из системы государственных закупок.

На сегодняшний день утвержден порядок организации питания обучающихсяв организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденный приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31.10.18г. № 598 (*далее - Правила*).

В целях гарантирования качества и безопасности питания детей в Правилах предусмотрены критерии, позволяющие выбрать подготовленного к оказанию услуг по организации школьного питанияс наличием квалифицированного штата работников поставщика (*опыт работы, квалификация поваров, наличие заведующего производством, диетолога или диетической сестры и т.д.*).

С 2018 года для улучшения материально-технической базы школьных столовых, влияющих на условия хранения продуктов питания, безопасность и качество приготовляемых блюд, введен механизм государственно-частного партнерства.

С 2020 года осуществлен перевод конкурсных процедур в электронныйформат через единый портал электронных закупок, усилены требования к организации питания.

Согласно Правилам, поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Согласно требованиям Правил, в случае нарушения или ненадлежащего исполнения поставщиком услуг, товаров, своих обязательств, договор расторгается в судебном порядке и данный поставщик объявляется недобросовестным.

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденной в Санитарных правилах № 76 формой (*приложение 9 к Санитарным правилам*).

Согласно Правилам, поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Настоящие Методические рекомендации позволят внедрить единый порядок осуществления мониторинга качества питания детей, контроля за деятельностью Комиссий.

**Порядок осуществления мониторинга**

**Комиссиями по мониторингу качества питания детей**

1. Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (*далее - Комиссия*) осуществляет мониторинг за организацией качественного, сбалансированного питания, качеством доставляемой пищевой продукции, по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении и реализации пищевой продукции в организациях образованияс кратностьюопределяемой Санитарными правилами № 76.
2. Задачами Комиссии являются:

1) контроль на пищеблоке (в столовой) за:

- организацией работы;

- [качеством](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html)пищевой продукции, условиями ее транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;

- соблюдением технологии приготовления пищевой продукции и сроками ее реализации;

- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2) подготовка предложений по улучшению питания в Межведомственную экспертную группу по мониторингу за качеством питания (*далее – Межведомственная экспертная группа*).

3. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

4. Председателем Комиссии является руководитель организации образования.

          Состав Комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации объекта образования, заведующего производством на пищеблоке (в столовой) или поставщик услуг, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов Комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительского комитета данного объекта образования. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава Комиссии.

5. Алгоритмдеятельности Комиссии:

*Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:*

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденной формой (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*).

*Еженедельно Комиссия*осуществляетмониторинг*:*

- за качеством используемых продуктов питания (*наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в отдельной папке*);

- за правильностью составления меню;

- качества питания (*в том числе массы порции готовых блюд*) без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услугис оформлением Акта мониторинга качества питания.

*Ежеквартально*итоги работы Комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на ее интернет-ресурсе.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности Комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

*Комиссии необходимо:*

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

- проверять выход блюд (*массы порции*), соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводить органолептическую оценку готовой продукции (*блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.*) с занесением результатов органолептической оценки в Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, утвержденной формы (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*), заверять оценку личными подписями членов Комиссии;

- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами при проведении органолептической оценки;

- осуществлять свои функции в специально чистой одежде (*халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.*).

*Результатом деятельности Комиссии является:*

1) незамедлительное расторжение Договора с поставщиком услуги (при наличии) в случае отравления детей, взрослых, по его вине, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан от 29 октября 2015 года и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным согласно статье 48-1 Закона Республики Казахстан «Об образовании»;

2) при выявлении нарушений Комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги (*при наличии*) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (*одного*) рабочего дня в территориальное подразделение государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки, подтверждающих материалов, с целью инициирования внеплановой проверки;

- предоставляет определённые сроки на устранение нарушений в зависимости от характера и значимости в эпидемиологическом отношении, но не более 5 (пяти) рабочих дней;

- имеет право обратиться в Межведомственную экспертную группу.

3) при повторном выявлении нарушений Комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги (*при наличии*) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (*одного*) рабочего дня в территориальное подразделение государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки, подтверждающих материалов (*фото- и видеоматериалы, и др.*), с целью инициирования внеплановой проверки;

- направляет информацию в течении 1 (*одного*) рабочего дня в Межведомственную экспертную группу;

- в течение 3 (*трех*) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальным подразделением государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в случаевыявленными грубыми нарушениями в соответствии с Проверочными листами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, *утвержденнымисовместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285*, подает иск на действующего поставщика услуг (при наличии) в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности Комиссий и принятие мер по эффективной организации питания обучающихся осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой.

**Памятка**

**по пищеблокам организаций образования**

*1.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения:*

Школьные столовые и пищеблоки, объекты (*субъекты*) предпринимательства осуществляющие услуги школьного питания относятся к объектам высокой эпидемической значимости. Объект высокой эпидемической значимости должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актовв сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения до началаосуществления деятельности.

*2. Требования к посуде, разделочному инвентарю, оборудованию и мебели*:

На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (*ТР ТС 010/2011*), утвержденного [Решением](http://10.61.42.188/rus/docs/H11T0000823#z1) Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, имеющие товаросопроводительную документацию, обеспечивающую их прослеживаемость, и документы об оценке (*подтверждении*) соответствия, подтверждающие их безопасность (*сертификаты, декларации о соответствии Союза*), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (*изготовление*) безопасной пищевой продукции. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (*мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий*) должен использоваться отдельный промаркированный разделочный инвентарь с гладкой поверхностью,без сколов и трещин.

*3. Требования к мытью и содержанию посуды, оборудования:*

Очистка, мытье проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции, с использованием разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

Холодильные камеры и оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда, после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

Процесс мытья посуды, столовых приборов, подносов, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (*тары*) осуществляется в соответствии с приложением 4 к Санитарным правилам № 16.

В конце рабочего дня мытье посуды, столовых приборов, подносов, при отсутствии посудомоечной машины, проводится ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами.

*4. Требования к уборочному инвентарю:*

Уборочный инвентарь (*тазы, ведра, щетки, ветошь*) должен быть промаркирован и храниться в отдельных (*специальных*) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу.По окончанию уборки в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

*6. Требования к складским помещениям:*

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются приборами для контроля температуры и влажности, стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение пищевой продукции на полу - не допускается.

*7. Требования к приему пищевой продукции:*

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, которые должны храниться на объекте. Ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов утвержденной формы (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*).

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая:не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (*подтверждении*) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами; имеет явные признаки недоброкачественности (*порча, разложение, загрязнение*); не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

не имеет маркировки или не имеет на маркировке сведений об условиях хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (*или*) товаросопроводительной документации, температурно-влажностным режимам ее хранения;

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной упаковке; со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции;не имеет ветеринарных идентификационных знаков (*клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация*); является пищевой продукцией непромышленного (*домашнего*) изготовления, подвергшейся тепловой и (*или*) иной обработке; содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки, ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (*пищевое*) сырье; с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения).

Исчерпывающий перечень ограничений при организации общественного питания определен в пункте 82 Санитарных правил № 16.

*8. Требования к хранению пищевых продуктов:*

В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованиях (*в холодильных камерах, холодильниках*).

*9. Требования к перспективному меню:*

На объекте составляется перспективное сезонное (*лето – осень, зима – весна*) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

Для отдельных категорий обучающихся меню составляется в соответствии с нормами одноразового питания, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (*приложение 15*).

*11. Требования к меню-раскладке:*

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур и технологических картах.

*12. Продукты, которые должны включаться в ежедневное меню:*

В рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два-семь календарных дней.

*13. Запрещенные продукты:*

Не допускается 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*).

Не допускается 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 нефортифицированной муки.

Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры, установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

*14. Требования к суточным пробам:*

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (*персоналом*) пищеблока или медицинским работником с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (*плотно закрывающиеся*), предназначенные для контакта с пищевой продукцией: отдельно каждое блюдо и (*или*) кулинарное (*гастрономическое*) изделие. Порционные блюда, кулинарные и гастрономические изделия оставляются поштучно, целиком (*в объеме одной порции*). Холодные закуски, первые и третьи блюда (*напитки*), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °C до +6 °C. По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы (*до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней (независимо от количества выходных дней) блюдом – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно*).

*15. Контроль качества готовых блюд:*

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (*бракеражный*). Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации заведующего производством и представителя родительского комитета.

*16. Контроль норм питания:*

Медицинский работник и администрация школ подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции.

*17. Требования к личной гигиене и специальной одежде работников пищеблока:*

Оборудуются отдельные санитарные узлы с раковинами для мытья рук, со средствами для мытья, дезинфекции (*при необходимости*), обработки антисептическими средствами, вытирания и (*или*) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, обеспечивается их постоянное наличие.

Работники пищеблока, обеспечиваются специальной одеждой (*халат или куртка с брюками, головной убор, обувь*). Перед началом работы волосы подбираются под колпак или косынку, снимаются украшения, коротко стригутся ногти без покрытия их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее. Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (*кроме технологического инвентаря*), застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

*18. Требования к прохождению медицинского осмотра:*

Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе и прохождением гигиенического обучения (*1 раз в 6 месяцев обследование на яйца гельминтов, на носительство возбудителей: дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, патогенного стафилококка, 1 раз в 12 месяцев – флюорография*).

*19. Требования к производственному контролю:*

На объекте организуется и проводится производственный контроль, в соответствии с утвержденной программой согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля».

Инструментальные и лабораторные исследования осуществляются индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом на базе производственных лабораторий либо с привлечением лабораторий (*испытательных центров*), имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

*20. Недопущение реализации товаров на пищеблоке:*

На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся (*реализация канцелярских товаров и др.*).

**АКТ мониторинга качества питания\***

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация образования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поставщик услуги (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Требуется** | **Соответствует** | **Не соответствует** | **Примечание** |
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения |  |  |  |  |
| [Качество продуктов питания](http://kzref.org/sanitariya-i-gigiena-ribopererabativayushih-predpriyatij-vladi.html), условия их транспортировки, доставки, разгрузки |  |  |  |  |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню |  |  |  |  |
| Соблюдение графика работы столовой |  |  |  |  |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам |  |  |  |  |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню |  |  |  |  |
| Организация питьевого режима |  |  |  |  |
| Качество готовой продукции |  |  |  |  |
| Наличие запрещенных продуктов |  |  |  |  |
| Соответствие технологической карте |  |  |  |  |
| Контрольное взвешивание 10 порций |  |  |  |  |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо |  |  |  |  |
| Линия раздачи3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) |  |  |  |  |
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) |  |  |  |  |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх) |  |  |  |  |
| Витаминизация блюда |  |  |  |  |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов |  |  |  |  |
| Использование охлажденной птицепродукции |  |  |  |  |
| Наличие реализации несвязанных с питанием товаров |  |  |  |  |
| Количество посадочных мест |  |  |  |  |
| **Организация приема пищи** | | | | |
| Время подачи блюд с момента приготовления |  |  |  |  |
| Время подачи блюд с момента приготовления |  |  |  |  |
| Количество раковин для мытья рук |  |  |  |  |
| Наличие мыла |  |  |  |  |
| Наличие одноразовых или электрополотенец |  |  |  |  |
| Состояние мебели |  |  |  |  |
| Средства для обработки столов |  |  |  |  |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов |  |  |  |  |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды |  |  |  |  |
| Санитарное состояние столовой |  |  |  |  |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) |  |  |  |  |
| **Состояние помещений пищеблока** | | | | |
| Наличие инструкции «Правила мытья посуды» |  |  |  |  |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей |  |  |  |  |
| Исправность систем водоотведения |  |  |  |  |
| Исправность систем отопления |  |  |  |  |
| Исправность систем освещения |  |  |  |  |
| Исправность систем вентиляции |  |  |  |  |
| Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением. |  |  |  |  |
| Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды |  |  |  |  |
| Наличие моющих средств |  |  |  |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) |  |  |  |  |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств |  |  |  |  |
| Наличие сертификатов на моющие средства |  |  |  |  |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов |  |  |  |  |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов |  |  |  |  |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный). |  |  |  |  |
| Соблюдение поточности:  - сбора «грязной» столовой посуды  -процесса мытья и обработки  - хранения чистой столовой посуды |  |  |  |  |
| Наличие графика уборки и его соблюдение |  |  |  |  |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками |  |  |  |  |
| **Соблюдение условий хранения продуктов** | | | | |
| **Склады** | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах. |  |  |  |  |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим |  |  |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |  |  |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции |  |  |  |  |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах) |  |  |  |  |
| Санитарное состояние складов |  |  |  |  |
| **Холодильники** | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования |  |  |  |  |
| Наличие термометров |  |  |  |  |
| Соблюдение товарного соседства |  |  |  |  |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания |  |  |  |  |
| Санитарное состояние холодильного оборудования |  |  |  |  |
| Условия и правильность хранения суточных проб |  |  |  |  |
| **Мясной цех** | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Овощной цех** | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Мучной цех** | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Хлебный цех** | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба |  |  |  |  |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Варочный цех** | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря |  |  |  |  |
| Исправность и состояние электрооборудования |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Хранение и использование яиц** | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность. |  |  |  |  |
| Условия хранения яиц |  |  |  |  |
| Маркированная емкость для мытья и обработки яиц |  |  |  |  |
| Средство для мытья яиц |  |  |  |  |
| Бактерицидная лампа |  |  |  |  |
| **Буфет** | | | | |
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организациейобразования |  |  |  |  |
| Наличие ценников |  |  |  |  |
| Соблюдение условий хранения |  |  |  |  |
| Соблюдение условий и сроков реализации |  |  |  |  |
| Санитарное состояние |  |  |  |  |
| **Документы** | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания |  |  |  |  |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт |  |  |  |  |
| Сертификаты, декларации осоответствиии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость |  |  |  |  |
| Срок реализации поступившей продукции |  |  |  |  |
| Технологические карты приготовления блюд |  |  |  |  |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме |  |  |  |  |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме |  |  |  |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за \_\_\_\_\_месяц \_\_\_\_г. |  |  |  |  |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой опрохождении медосмотра игигиенического обучения |  |  |  |  |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм |  |  |  |  |
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока |  |  |  |  |
| Журнал проведения генеральных уборок |  |  |  |  |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников |  |  |  |  |
| Наличие программы производственного контроля |  |  |  |  |
| **Бытовая комната** | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды |  |  |  |  |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников |  |  |  |  |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды |  |  |  |  |
| Душевая комната, санузел |  |  |  |  |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) |  |  |  |  |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки |  |  |  |  |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, |  |  |  |  |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. |  |  |  |  |
| Наличие москитной сетки |  |  |  |  |
| **Итого** |  |  |  |  |

**В результате проверки установлено:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подписи комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Поставщик(при организации питании поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицоознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись)**

***Примечание****-****\*****С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.*

**Порядок осуществления мониторинга**

**Межведомственными экспертными группами**

**по мониторингу за качеством питания**

1**.**Межведомственная экспертная группа по мониторингу за качеством питания (*далее – Межведомственная экспертная группа*) ведет систематический мониторинг деятельности Комиссий по мониторингу качества питания детей (бракеражных комиссий) (*далее – Комиссия*) и принимает меры по эффективной организации питания детей.

Задачи Межведомственной экспертной группы:

**-**мониторинг деятельности Комиссий;

**-** контроль за организацией питания детей;

**-**содействие в решении актуальных вопросов в сфере организации питания детей региона;

**-**участие в конкурсной комиссии по выбору поставщика питания в организациях образования в качестве наблюдателей;

**-**разработка предложений по реализации государственной политики в области сохранения здоровья обучающихся и воспитанников в организациях образования региона;

**-**мониторинг деятельности организаций образования по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания;

**-**ведение учета поставщиков услуг с грубыми нарушениями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2**.**Межведомственная экспертная группа выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Межведомственная экспертная группа формируется по согласованию из представителей аппарата акима, управлений образования, здравоохранения, по делам общественного развития, депутатов маслихата, общественных советов, политических партий, родительской общественности, а также неправительственных организаций в сфере детства.

Состав Межведомственной экспертной группы может меняться при необходимости.

Межведомственную экспертную группу возглавляет руководитель управления образования.

Председатель или заместитель председателя Межведомственной экспертной группы осуществляет общее руководство, координирует ее деятельность и отвечает за выполнение возложенных на нее задач.

Секретарь Межведомственной экспертной группы обеспечивает оповещение ее членов и приглашенных о дне заседания, повестке дня и других вопросах, осуществляет рассылку проектов решений и иных документов членам Межведомственной экспертной группы.

Количество членов Межведомственной экспертной группы должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава Межведомственной экспертной группы.

Виды Межведомственной экспертной группы - районная, городская, областная.

1. Межведомственная экспертная группа осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- планом, принимаемым на заседании Межведомственной экспертной группы и утверждаемым ее председателем;

- планом-графиком мониторинга.

Заседания и мониторинг организаций проводятся Межведомственной экспертной группой по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует 1/3 её членов.

Межведомственнаяэкспертнаягруппа составляет план-график мониторинга по организации качества питания, исходя из следующего плана посещений:

- городская/районная Межведомственнаяэкспертнаягруппа посещает в течение учебного года 100% организаций образования (25% в квартал);

- областная Межведомственнаяэкспертнаягруппа посещает в течение учебного года не менее 28% организаций образования региона (7% в квартал).

Решение Межведомственной экспертной группы принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов с оформлениемАктом межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания.

В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий.

При посещении организаций образования Межведомственнаяэкспертнаягруппа ознакамливает руководителя организации образования, поставщика услуги (при наличии) с приказом управления образования о проведении мониторинга.

О результатах работы Межведомственной экспертной группы информируется образовательное учреждение, родительский комитет, поставщик услуги (при наличии).

5. Межведомственнаяэкспертнаягруппа выполняет следующие функции:

- проводит мониторинг ассортимента продукции для организации питания детей в организациях образования региона. Для этого согласно акту имеет право сверять достоверность сведений соответствующей документации;

- принимает рекомендации по качественному улучшению рациона питания, обеспечению обучающихся и воспитанников безопасным и сбалансированным питанием и пищевой продукцией, соответствующими требованиям нормативных документов;

- мониторинг наличия соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции, используемой в процессе приготовления пищи для обучающихся и воспитанников

- визуальный осмотр пищеблока, складских помещений, технологического оборудования и т.д., с доступом одного представителя, при наличии справки о прохождении флюрообследования с заключением терапевта, с использованием средств фото – видеофиксации;

- при необходимости Межведомственная экспертная группа осуществляет просмотр видеозаписи (при наличии) за предыдущие дни;

- изучение мнения детей, родителей (законных представителей) по организации и качеству питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания.

6. Межведомственная экспертная группа имеет право:

- заслушивать членов Комиссии об их деятельности по вопросам организации питания;

- в случае выявления нарушений обратиться с соответствующим заявлением в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- заслушивать администрацию организации образования по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания детей и соблюдению нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ведению соответствующей документации;

- знакомиться с жалобами родителей (законных представителей), содержащими оценку работы об организации и качеству питания, давать по ним объяснения;

- участвовать в конкурсной комиссии при выборе поставщика услуги.

7. Члены Межведомственной экспертной группы несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

Члены Межведомственной экспертной группы, занимающиеся мониторингом организации и качества питания, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах.

8. Необходимая документация, регламентирующая деятельность Межведомственной экспертной группы:

- копия приказа о создании Межведомственной экспертной группы;

- план работы Межведомственной экспертной группы на год;

- протоколы заседаний;

- план-график;

- акты мониторинга (ежемесячный контроль);

- анализ деятельности по итогам года.

**АКТ**

**Межведомственной экспертной группы по мониторингу**

**за качеством питания**

Дата посещения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания(*Ф.И.О., должность*)в составе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование организации образования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (*далее – Комиссия*) - руководитель организации образования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество членов Комиссии (*Ф.И.О., должность*): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поставщик услуги (при наличии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контингент организации образования (*чел*.): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество класс-комплектов/групп (*ед.*): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество сотрудников пищеблока (*чел.*): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | **Соответствует (имеется)** | **Не соответствует (не имеется)** | **Примечание** |
| Наличие приказа о создании Комиссии |  |  |  |
| Наличие плана работы Комиссии на учебный год |  |  |  |
| Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.) |  |  |  |
| Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой) |  |  |  |
| Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) |  |  |  |
| Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала |  |  |  |
| Соблюдение питьевого режима обучающихся |  |  |  |
| Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное) |  |  |  |
| Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения) |  |  |  |
| Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение) |  |  |  |
| Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному меню |  |  |  |
| Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания |  |  |  |
| Наличие сведений об используемом перечне пищевой продукции с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (сертификаты, декларации, свидетельства о государственной регистрации на специализированную пищевую продукцию для детей) |  |  |  |
| Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания и формирования культуры питания среди детей и родителей |  |  |  |
| Систематическое размещение на интернет-ресурсах организации образования информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты Комиссии) |  |  |  |

**В результате проверки установлено:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подписи комиссии:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Руководитель организации образованияознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)**