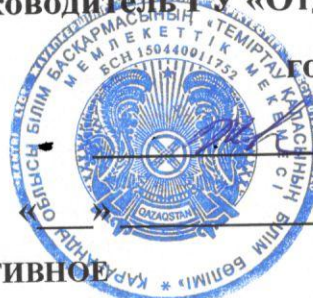


УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Темиртау»



Х. Жаудинова

2024 год

ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств на 2024-2025 учебный год лето-осень

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый мясо говядины	200/25	Картофель	54
		Горох	16
		Морковь	14
		Лук	9
		петрушка	3
		Масло сливочное	4
		Мясо говядины груд. на м/к. бульоне	54
		Соль йодир.	1
		м\р	4
		Хлеб с сыром, маслом слив.	20/10/10
		Сыр	10
		Масло слив.	10
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром с молоком	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	150/5	Молоко	130
		Рис	17
		Пшено	17
		Сахар	8
		Масло слив	8
		Соль йодир.	0,001
		Масло сливочное	5
		Запеканка творожная	150
Сахар-песок	27		
Масло сливочное	22		
Соль	0,3		
Творог	48		
Ванилин	0,1		
Хлеб р-п	20	Хлеб р\п	20
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	15

Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
----------------------	----	----------------------	----

II Неделя

1-ый день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Суп лапша мясо говядины	200	Картофель	80		
		Лапша	11		
		Картофель свежий	54		
		Морковь	10		
		Лук репчатый	10		
		Масло растительное	2		
		Соль	1,5		
		Мясо говядины груд.	54		
		Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
		Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2		
		Сахар	10		
		Молоко	20		
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20		
2-ой день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Плов с курицей	150/50	Курица	120		
		рис	60		
		Соль йодир.	1		
		Масло растительное	13		
		лук	10		
		морковь	15		
		томат	16		
		Капуста	56,8		
Салат овощной	60	Морковь	20		
		Масло раст.	12		
		Сахар	5		
		Соль йодир.	1		
		Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Чай с сахаром	200	Заварка	2		
		Сахар	20		
3-й день					
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г		
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	150/5	Молоко	120		
		Крупа кукурузная	40		
		Масло сливочное	5		
		Сахар	8		
		соль	0,8		
Запеканка творожная	150	Мука пшеничная фортифицированная	54		
		Сахар- песок	27		
		Масло сливочное	22		
		Соль	0,3		
		Творог	48		
		Ванилин	0,1		
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20		
		Сахар	20		

3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих огурцов	60	Огурцы	65
		Масло раст.	10
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	150/50	Курица	120
		рис	60
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	13
		лук	9
		морковь	23
		томат	16
			24
Кисель п/ягодный	200	Кисель	10
		Сахар	12
		Крахмал	0.0002
		Лимон. кис.	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Котлета рыбная	80	Минтай	110
		Хлеб пшен	15
		молоко	20
		Сухари	7
		Масло раст	11
		Масло слив	4
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	100	Картофель	120
		молоко	20
		Соль	1
		Масло сливочное	7
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.02
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	60	яблоки свежие.	14
		помидоры свежие	10
		огурцы свежие	15
		Свекла	10
		морковь	10
		Сахар песок	1
		Масло растит.	10
		Соль йодированная	1
Биточки мясные(говядина/курица)	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	75
		Хлеб	14
		Молоко	18
		Лук репчатый	10
		Масло раст.	5
		масло сливочное	6
		Сухари	8
	1		
Гречка отварная	100	Крупа	60
		Масло слив	5
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200

		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	20		20
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	200	Картофель	80
		Крупа (рис, пшено)	4
		Морковь	6
		Лук репчатый	8
		Минтай	60
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели мясные (говядина, курица) с соусом	80	Мясо котлетное (говядина, курица)	78
		Рис	8
		Мука	12
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	4
		Томатная паста	6
		соль	0,2
Макаронные изделия	100	Макароны	35
		Масло слив.	5
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Фрукты	150	Яблоко	150

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ГУ «Отдел образования
города Темиртау»
Х. Жаудинова
 2024 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное (рекомендуемое) меню блюд для организации питания учащихся начальных классов в общеобразовательных школах за счет бюджетных средств (зима-весна)

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Каша молочная рисовая с маслом слив	150\15	Молоко 2,5%	106
		Рисовая крупа	30
		Сахар песок	5
		Масло сливочное	15
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Вода	70
Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
		Молоко 2,5%	50
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из моркови	80	Морковь	90
		Сахар	2
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
Куры тушеные	80	Куры	80
		Масло подсолнечное	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	36
		Масло сливочное	11
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб рп	20
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар песок	10
		Лимонная кислота	0,2
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп гороховый	200	Горох	16
		Картофель	54
		Мясо (говядина\курица, на кости)	61
		Морковь	11
		Лук репчатый	10
		Зелень (петрушка/укроп)	2

		Масло растительное	11
		Зелень (петрушка/укроп)	2
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб	20
Булочка с творогом - ватрушка	100	Мука пшеничная	72
		Сахар песок	15
		Вода	22
		Масло сливочное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Куриное яйцо	0,5
		Масло подсолнечное	11
		Творог	30
		Дрожжи	1,5
Чай с медом	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Мед	10

4-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели рыбные с соусом	80	Минтай	70
		Мука пшеничная	4
		Крупа рисовая	4
		Лук репчатый	8
		Масло подсолнечное	11
		Томатная паста	3
		Вода	10
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: картофельное пюре	100	Картофель	105,3
		Молоко 2,5%	27
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Сок натуральный	200	Сок натуральный	100

5-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты и моркови	80	Капуста	60
		Морковь	20
		Сахар песок	3
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Лимонная кислота	0,2
		Соль пищевая йодированная	1
Мясные биточки с соусом	80	Мясо (говядина)	75
		Хлеб	14,4
		Лук репчатый	10
		Вода	19,2
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло подсолнечное	11
		Сухари	8
Гарнир: гречка отварная	100	Гречневая крупа	40,3
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р/п	20
Чай с сахаром	200	Чай черный гранулированный	0,5
Фрукты	150	Сахар песок	10
		Яблоко	150

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп Харчо	250	Рис	26
		Картофель	20
		Морковь	15
		Лук репчатый	15
		Соль пищевая йодированная	1
		Масло сливочное	5
		Мясо (говядина\курица, на кости)	61
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с сахаром	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Куры тушеные	80	Куры	90
		Масло подсолнечное	11
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Томатная паста	3,5
		Соль пищевая йодированная	1
		Гарнир: гречка отварная	100
		Масло сливочное	5
		Соль пищевая йодированная	1
Салат овощной	80	Капуста	55
		Морковь	15
		Зеленый горошек	10
		Масло подсолнечное	11
		Соль пищевая йодированная	0,5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб ржано-пшеничный	20
Компот из сухофруктов	200	Сухофрукты	20
		Сахар песок	10
		Лимонная кислота	0,2
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Рассольник	250/25	картофель	100
		лук репчатый	13
		огурцы соленые	17
		масло растительное	5
		бульон	175
		говядина	54
Булочка с творогом-ватрушка	100	Мука пшеничная	52
		Сахар песок	15
		Вода	22
		Масло сливочное	5
		Соль пищевая йодированная	0,5
		Куриное яйцо	1
		Масло подсолнечное	11

		Творог	30
		Дрожжи	1,5
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Чай черный с молоком	200	Чай черный гранулированный	0,5
		Сахар песок	10
		Молоко 2,5%	50

4-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа рис	7
		Морковь	11
		Лук репчатый	10
		Рыбные консервы в масле	20
		Масло сливочное	5
		Вода	140
		Соль пищевая йодированная	1
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20/15	Хлеб р\п	20
		Сыр	15
Сок натуральный	200	Сок	200

5-й день

Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Тефтели (говядина) с соусом	80	Мясо (говядина)	71
		Вода	12
		Мука пшеничная	3
		Лук репчатый	24
		Рис	5
		Масло подсолнечное	11
		Томатная паста	4
		Соль пищевая йодированная	1
Гарнир: макаронные изделия	100	Макароны	36
		Масло сливочное	5
Кисель	200	Кисель	15
		Сахар песок	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	Хлеб р\п	20
Кондитерское изделие	40	Печенье	40
Фрукты	150	Яблоко	150

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Темиртау»

Х. Жаудинова

2024 год



ПЕРСПЕКТИВНОЕ

Одноразовое двухнедельное меню блюд

для организации питания учащихся 5-11 классов из социально-уязвимых слоев населения в
общеобразовательных школах
за счет средств фонда «Всеобуч» лето-осень

I Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих огурцов	100	огурцы свежие	103
		Масло раст.	12
		Соль йодир.	1
Суп гороховый	250/25	Картофель	75
		Горох	25
		Морковь	14
		петрушка	3
		Лук репчатый	11
		Масло растительное	18
		Мясо говядины	58
		Соль йодир.	2
		Хлеб с сыром, маслом слив.	40/10/10
Сыр	10		
Масло сливочное	10		
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Молоко	20
		Сахар	10
2-ой день			
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200	Рис	20
		Пшено	20
		Сахар	10
		Масло слив	10
		Соль йодир.	0.001
		Масло сливочное	10
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
3-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г

Салат овощной	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Огурцы	20
		Помидоры	10
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Плов с курицей	200/50	Курица груд	110
		рис	80
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	18
		лук	12
		морковь	35
		томат	21
Сузбеше	100	Сузбеше	100
Хлеб р\п с маслом сливочным	40/10	Хлеб р\п Масло сливочное	40
			10
Кисель п\ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
4 день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	огурцы свежие	25
		Помидоры свежие	29
		Яблоки свежие	23
		Морковь	19
		Масло раст.	20
		Сахар	1
		Соль йодир.	1
Котлета рыбная	100	Минтай	140
		Хлеб пшен	19
		молоко	26
		Сухари	9
		Масло раст	15
		Масло слив	4
		Соль йодир.	1
Картофельное пюре	150	Картофель	175
		молоко	75
		Соль	1
		Масло сливочное	8
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100	помидоры свежие	60
		лук зеленый	14
		перец сладкий	26
		Масло растит.	18
		Соль йодированная	1
Биточки мясные(говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	100
		Хлеб	22,5
		Молоко	24

		Лук репчатый	10
		Масло раст.	10
		масло сливочное	8
		Сухари	20
		Соль йодир	1
Гречка отварная	150	Крупа	60
		Масло слив	8
		Соль йодир	1
Сок натур	200	Сок натур	200
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

II Неделя

1-ый день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Суп лапша (мясо говядины)	250/25	Лапша	20
		Картофель свежий	67
		Морковь	12
		Лук репчатый	12
		Масло сливочное	5
		Соль	2
		Мясо говядина	58
Печенье сахарное	40	Печенье сахарное	40
Фрукты	150	Яблоко	150
Чай с молоком с сахаром	200	Заварка	2
		Сахар	10
		Молоко	20
		Хлеб ржано-пшеничный	40
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
2-ой день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Плов с курицей	200/50	Курица груд	120
		рис	80
		Соль йодир.	1
		Масло растительное	18
		лук	35
		морковь	35
		томат	12
Салат овощной	100	Капуста	70
		Морковь	30
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Сузбеше	100	Творожная масса	100
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Компот из сухофруктов	200	Сухофрук.	20
		Сахар	20
		Лимонка	0.002
3-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Жаркое по- домашнему мясо говядины	250/25	Мясо (говядина)	85
		Картофель	200
		Морковь	45
		Лук	20

		Соль	1
		Томат	8
		м\р	7
Запеканка творожная	200	Мука пшеничная фортифицированная	72
		Сахар- песок	36
		Масло сливочное	30
		Соль	0,4
		Творог	64
		Ванилин	0,1
Чай с медом	200	Заварка	2
		Мед	20
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40
Фрукты	150	Яблоко	150
4-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат витаминный	100	Капуста	56,8
		Морковь	20
		Яблоко	20
		Масло раст.	12
		Сахар	5
		Соль йодир.	1
Суп рыбный	250	Картофель	100
		Крупа (рис, пшено)	6
		Морковь	10
		Лук репчатый	10
		Рыбные консервы в масле, или натур	30
Хлеб с сыром	20\10	Хлеб р\п	20
		Сыр	10
Сок натур	200	Сок натур	200
5-й день			
Наименования блюд	Выход блюда, г	Ингредиенты	Брутто, г
Салат из капусты со свеклой	100	Капуста св.	88
		Свекла	40
		Сахар песок	4
		Масло растит.	8
		Соль йодированная	1
Тефтели с соусом мясные (говядина, курица)	100	Мясо котлетное (говядина, курица)	90
		хлеб пшеничный	13
		молоко	20
		Мука	7
		Лук репчатый	50
		Масло раст.	6
		масло сливочный	5
		Томатная паста	8
		соль	0,3
Макаронные изделия	150	Макароны	50
		Масло слив.	7
Кисель п/ягодный	200	Кисель	24
		Сахар	10
		Крахмал	12
		Лимон. кис.	0.0002
Хлеб ржано-пшеничный	40	Хлеб ржано-пшеничный	40

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ «Отдел образования
города Семиртау»

Х. Жаудинова

2024 года

Перспективное двухнедельное меню для организации питания детей из
малообеспеченных семей в летнее время
в пришкольных лагерях на 2024 год
I неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный/ ржаной с маслом сливочным	20/10	40/15
Обед		
Салат витаминный (яблоки свежие, помидоры свежие, огурцы свежие, морковь, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Суп гороховый на мясном бульоне (говядина)	200	250
Тефтели мясные (курица, говядина) с картофельным пюре	80/100	80/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

2 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная кукурузная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный / ржаной с сыром	20/10	40/15
Обед		
Борщ из св. капусты на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Плов с мясом курицы	200	250
Салат из моркови с яблоками (морковь, яблоки, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

3 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Макароны с сыром	200/10	250/15
Кофейный напиток	200	200
Хлеб пшеничный с маслом	20/10	40/15
Обед		
Рассольник на мясном бульоне (говядина)	200	250
Котлеты в соусе с гречкой (говядина, курица)	80/30/100	100/30/150
Чай с сахаром	200	200
Салат из свежих овощей (помидоры свежие, огурцы свежие, капуста белокачанная, масло растительное, соль)	60	100
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

4 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный / ржаной с сыром	20/20	40/40
Обед		
Салат из свеклы на раст. масле	60	100
Суп с клецками на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Котлеты рыбные с рисом	80/100	100/150
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

5 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная пшенная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб с маслом сливочным	20/10	40/15
Обед		
Свекольник на мясном бульоне (говядина)	200	250

Биточки (говядины и птицы) с картофельным пюре	70/100	80/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

II неделя

1 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная «Дружба» с маслом сливочным	200/10	250/15
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный с сыром и маслом сливочным	20/10/10	40/15/15
Обед		
Салат из моркови на раст. масле	60	100
Рассольник на мясном бульоне (говядина)	200	250
Тефтели мясные (курица, говядина) с макаронами	60/100	80/150
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

2 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная ячневая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный с маслом сливочным	20/10	20/15
Обед		
Борщ из св. капусты на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Поджарка с рисом	100/80	100/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

3 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная кукурузная со сливочным маслом	200/10	250/15
Чай с лимоном	200	200

Хлеб пшеничный с маслом сливочным, сыром	20/5/10	20/8/10
Обед		
Салат из свежих овощей (помидоры свежие, огурцы свежие, капуста белокачанная, масло растительное, соль)	60	100
Суп полевой на мясном бульоне (говядина)	200	250
Биточки (говядины и птицы), с гречкой	60/100	80/150
Кисель фруктовый с витамином С	200	200
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

4 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная рисовая с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с молоком	200	200
Хлеб пшеничный с сыром, маслом сливочным	20/10/10	40/15/15
Обед		
Салат из свежих огурцов с морковью на растит. масле	60	100
Свекольник на мясном бульоне (говядина) со сметаной	200/10	250/15
Рыба жареная (минтай) с рисом	80/100	100/150
Компот из сухофруктов с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40

5 день

Наименование блюд	Выход блюд (в граммах)	
	7-10 лет	11-18 лет
Завтрак		
Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10	250/15
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный с маслом сливочным, сыром	20/10/10	20/15/15
Обед		
Суп харчо на мясном бульоне (говядина)	200	250
Ленивые голубцы (говядина и курица) с картофельным пюре	80/100	100/150
Салат из моркови с яблоками (морковь, яблоки, масло растительное, соль, сахар)	60	100
Кисель фруктовый с витамином С	200/0,07	200/0,07
Хлеб пшеничный/ржаной	20/20	40/40
Фрукты	100	100

Нысанның БҚСЖ бойынша коды
Код формы по ОКУД

КҰЖЖ бойынша ұйым коды
Код организации по ОКПО

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігі Министерство здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 /е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы "Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық- эпидемиологиялық бақылау департаменті Теміртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Республиканское государственное учреждение " Темиртауское городское Управление санитарно- эпидемиологического контроля Департамента санитарно- эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"	Медицинская документация Форма № 017/у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

**Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение**

№ М.17.Х.КЗ72VWF00042997

Дата: 14.06.2021 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)

Столовая КГУ "Общеобразовательная школа №31" г. Темиртау

(наздалануға берілетін немесе қайта жарияланған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиішлік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің, қызметтердің, көліктердің және т.б. атауы) (полное наименование объекта, отвод земельного участка под строительство, проектной документации, реконструкции или вводимого в эксплуатацию, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, работ, продукции, услуг, транспорт и т.д.)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 08.06.2021 14:46:53 № КЗ50RYS00129160**

(өтініші, ұйғарым, қабыл бойынша, жоспарлы және басқа да түрде (күні, нөмірі)
по обращению, предписанию, постановлению, плану и/или другие (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик)(заявитель) **КАЛИМБЕТОВ ДАНИЯР ЖУМАБЕКОВИЧ, город Темиртау ул. Блюхера, строение 3**

(шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атауы, мекен-жайы, телефоны, жетекшісінің тегі, аты, әкесінің аты, қолы.
(полное наименование хозяйствующего субъекта (принадлежность), адрес/месторасположение объекта, телефон, Фамилия, имя, отчество руководителя)

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізілетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

общественная питания

сала, қайраткерлік ортасы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельность)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены)

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **Заявление № КЗ50RYS00129160 от 08.06.2021г., протокола лабораторных исследований**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организации если имеются) **не требуется**

Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

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

Пищеблок школьной столовой коммунального государственного учреждения «Школа № 31 города Темиртау» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области индивидуальный

предприниматель Калимбетов Д.Ж. расположен на 1 этаже здания школы.

Обеденный зал на 90 посадочных мест. Пищеблок типовой. Пищеблок работает на сырье. Набор помещений: производственный цех с выделением раздаточной зоны, заготовочное отделение, моечные столовой и кухонной посуды, 2 складских помещения для хранения сыпучих продуктов и овощей, загрузочная с отдельным входом, гардеробная, комната для персонала (для приема пищи), санитарный узел. Складские помещения для хранения

сухих продуктов, овощей изолированы от кухни, оборудованы стеллажами и подтоварниками. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов 15 см от пола.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала. В пищеблоке предусмотрены в исправном состоянии централизованное хозяйственно-питьевое водоснабжение, водоотведение. Пищеблок обеспечен безопасной и качественной питьевой водой в соответствии с

установленными требованиями документов нормирования. В пищеблоке установлены 3 водонагревателя, в исправном состоянии, горячая и холодная вода подведена к технологическому оборудованию с установкой

смесителей, ванной для мытья кухонной посуды, 6 раковин для мытья столовой посуды, в заготовочном отделении к мойкам для мытья сырых овощей и мяса, в производственном цехе к раковине для мытья рук персонала. Перед обеденным залом оборудованы 4 умывальников для мытья рук посетителей столовой, к которым подведена централизованная горячая вода, в наличии мыло и средства для сушки рук.

В школе предусмотрены условия для организации питьевого режима, обеспечивающий свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. В обеденном зале выделен отдельно-

стоящий стол, на котором размещены разносы для чистых и грязных стаканов, емкости с остуженной кипяченой водой. В наличии стеклянные стаканы для питьевого режима. За организацию питьевого режима приказами

директора школы и индивидуального предпринимателя назначены ответственные лица.

Пищеблок оборудован системой центрального отопления.

В помещениях пищеблока предусмотрено естественное и искусственное освещение, для искусственного освещения используют лампы люминесцентные, светильники обеспечены плафонами. Светильники не

размещены над плитам, технологическим оборудованием, производственными столами. Перегоревших ламп не выявлено. Для неисправных, ртутьсодержащих ламп выделено место в отдельном помещении, не доступном для обучающихся. Хранение и направление на утилизацию отработанных ртутьсодержащих ламп возложено ответственное лицо приказом руководителя.

Пищеблок оборудован системой вентиляции и кондиционирования воздуха. На пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция с естественным побуждением за счет имеющихся вентиляционных каналов, дверных

проемов, открывающихся окон и на механическом побуждении. Над оборудованием, являющимся источником выделения тепла и влаги, установлены вытяжные зонты.

На окнах установлены москитные сетки.

Во всех помещениях пищеблока стены облицованы кафельной плиткой на всю высоту и потолки имеют отделку, допускающей уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы выполнены из ударопрочных, влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, с ровной поверхностью, без выбоин, трещин, уклоном в сторону трапов.

Предусмотрены условия для ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств. Для проведения уборки используются моющие, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, согласно документам

нормирования. В наличии из дезинфицирующих средств - дезхлор.

Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются инструкция производителя и маркированные емкости. Предусмотрены условия хранения дезинфицирующих и моющих средств и их рабочих растворов в недоступных для обучающихся местах.

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) промаркированы и закреплены за отдельными помещениями, хранят в специально выделенном месте.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Оконные стекла, плафоны электроламп и жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем содержатся в чистоте.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. В пищеблоке отсутствуют следы наличия насекомых, клещей и других

Членистоногих и грызунов.

Для сбора ТБО имеются 2 мусоросборника, оборудованные плотно закрывающимися крышками, установленные в хозяйственной зоне школы, на площадке с водонепроницаемым покрытием, доступном для очистки и дезинфекции, огражденной с трех сторон. Мусор вывезен.

На объекте имеется перспективное сезонное (лето - осень, зима - весна) двухнедельное меню для детей питающихся на бюджетной основе, при разработке которого учитывалась продолжительность пребывания учащихся, их возрастная категория.

В пищеблоке также имеется утвержденный индивидуальным предпринимателем ассортиментный перечень выпускаемой продукции, в котором учтены возрастная категория обучающихся с рекомендуемой массой порции блюд в граммах в зависимости от возраста согласно приложения 7 Санитарных правил.

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 дней.

В меню и ассортиментный перечень включены первые, вторые блюда, в состав которых входят мясо (говядины или курицы), рыба, напитки (компоты, кисели, чай, соки, кисломолочные продукты и молоко), несложные

салаты из вареных и свежих овощей, приготовленные на растительном масле, булочные и кондитерские изделия без крема, приготовленные в духовом шкафу, яйца, сыр, творог, фрукты. В рацион питания включены продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

В обеденном зале предусмотрено место для вывешивания утвержденного индивидуальным предпринимателем меню.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой

продукции и полуфабрикатов, согласно формы 1 приложения 9 Санитарных правил. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в пищеблоке.

Для приготовления пищи:

- имеются технологические карты, составленные по имеющимся сборникам рецептов;
- для обработки сырых и вареных продуктов в наличии имеются промаркированные столы, разделочный инвентарь;
- в наличии достаточное количество производственных столов, 2 мясорубки и 2 контрольных весов для сырой и готовой продукции.

Предусмотрены условия для отдельного хранения сырых и готовых продуктов с соблюдением принципов «товарного соседства», скоропортящейся пищевой продукции - в холодильном оборудовании (в наличии 2 единицы

холодильного оборудования - холодильный шкаф и морозильная камера), снабженных для контроля температуры спиртовыми термометрами.

В пищеблоке заведена медицинская документация в соответствии с приложением 11 Санитарных правил.

В школе создана бракеражная комиссия для периодической оценки качества питания, состав которой определен приказом директора с обязательным включением медицинского работника, администрации,

представителей индивидуального предпринимателя и родительского комитета.

В пищеблоке предусмотрены условия для ежедневного отбора поваром суточных проб готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Для отбора проб имеется в достаточном количестве чистая стеклянная посуда с крышками.

Вопрос безопасности выпускаемой продукции в пищеблоке решен посредством проведения производственного контроля организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение. Для проведения производственного контроля составлена программа производственного контроля, утвержденная индивидуальным предпринимателем.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом условий труда и правил личной гигиены.

Штат укомплектован. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (куртками с брюками, головными уборами, обувью). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей. Предусмотрены отдельные шкафы для отдельного хранения личной и специальной одежды. Стирка специальной одежды персонала пищеблока

осуществляется в специализированной прачечной города.

Медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдены в полном объеме и своевременно согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе хранятся у всех сотрудников в пищеблоке.

9. Құрылыс салуға бөлінген жер учаскесінің, қайта жаңартылатын нысанның сипаттамасы (өлшемдері, ауданы, топырағының түрі, учаскенің бұрын пайдаланылуы, жерасты суларының тұру биіктігі, батпақтану, желдің басымды бағыттары, санитариялық-қорғау аумағының өлшемдері, сумен, канализациямен, жылумен қамтамасыз ету мүмкіндігі және қоршаған орта мен халық денсаулығына тигізер әсері, дүние тараптары бойынша бағыты) (Характеристика земельного участка под строительство, объекта реконструкции; размеры, площади, вид грунта, использование участка в прошлом, высота стояния грунтовых вод, наличие заболоченности, господствующие направления ветров, размеры санитарно-защитной зоны, возможность водоснабжения, канализования, теплоснабжения и влияния на окружающую среду и здоровью населения, ориентация по сторонам света:)

10. Зертханалық және зертханалық-аспаптық зерттеулер мен сынақтардың хаттамалары, сонымен қатар бас жоспардың, сызбалардың, суреттердің көшірмелері (Протоколы лабораторных и лабораторно-инструментальных исследований и испытаний, а также выкопировки из генеральных планов, чертежей, фото)

Протокол микробиологического исследования воды № 305-306 от 03.06.2021 г., протокол исследования образцов питьевой воды централизованного водоснабжения № 1183-1184 от 04.06.2021 г., протокол измерения уровней шума № 13 от 03.06.2021 г.

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды Санитарно-эпидемиологическое заключение

Столовая КГУ "Общеобразовательная школа №31" г. Темиртау

(нысанның, шаруашылық жүргізуші субъектінің (керек-жарак) пайдалануға берілгені немесе қайта жаңартылған нысандардың, жобалық құжаттардың, тіршілік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, оның, қызметтердің, автокөліктердің және т.б. толық атауы)
(полное наименование объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»).

(санитариялық-эпидемиологиялық сараптама негізінде) (на основании санитарно-эпидемиологической экспертизы)
Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186 и Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611

Санитариялық ережелер мен гигиеналық нормативтерге (санитарным правилам и гигиеническим нормативам) сай немесе сай еместігін көрсетіңіз (соответствует или не соответствует)

сай (соответствует)
(нужно подчеркнуть) (указать)

Ұсыныстар (Предложения):

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасы Кодекстың негізінде осы санитариялық-эпидемиологиялық ұйғарымның міндетті түрде күші бар На основании Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» № 193-IV ЗРК настоящее санитарно-эпидемиологическое заключение имеет обязательную силу

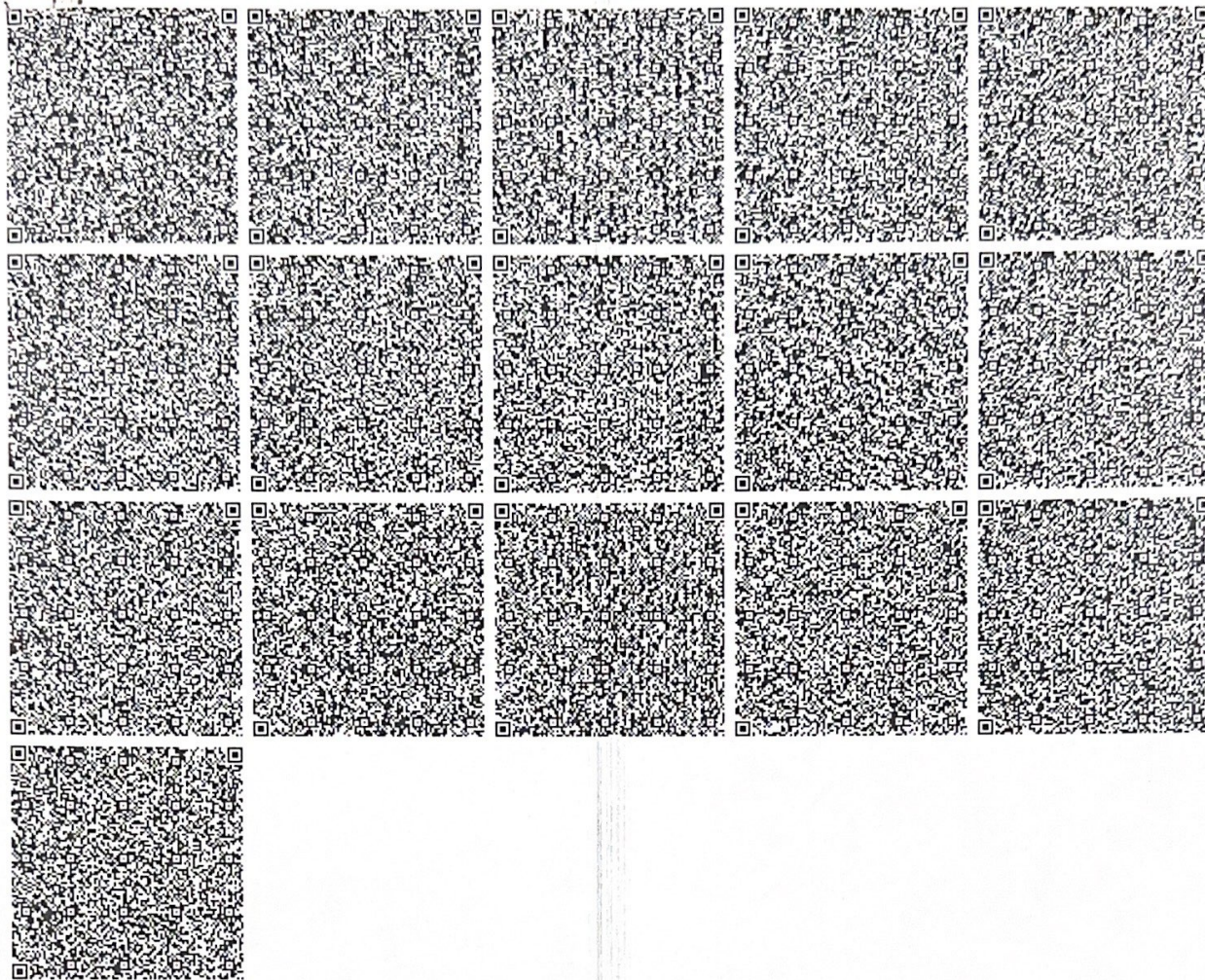
"Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Қарағанды облысының санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаменті Темиртау қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы" республикалық мемлекеттік мекемесі Темиртау Қ.Ә., көшесі Фурманов, № 2А үй

Мемлекеттік санитариялық Бас дәрігері, қолы (орынбасар)
Республиканское государственное учреждение "Темиртауское городское Управление санитарно-эпидемиологического контроля Департамента санитарно-эпидемиологического контроля Карагандинской области Комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан"

Темиртау Г.А., улица Фурманова, дом № 2А
(Главный государственный санитарный врач (заместитель))

АМИРОВ АМАН ШАЙМЕРДЕНОВИЧ

тегі, аты, әкесінің аты, қолы (фамилия, имя, отчество, подпись)



	Пасаттың БКСЖ бойынша коды Код формы по ОКУД
	КУЗЖК бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО
Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 30 мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 017 е нысанды медициналық құжаттама
Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органының атауы Наименование государственного органа санитарно- эпидемиологической службы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің Қоғамдық денсаулық сақтау комитеті Қарағанды облысы Қоғамдық денсаулық сақтау департаментінің Теміртау қалалық қоғамдық денсаулық сақтау басқармасы Теміртауское городское Управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Қарагандинской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан	Медицинская документация Форма № 017 у Утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 30 мая 2015 года № 415

Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ М.17.Х.К.226VBS00077072
Дата: 21.07.2017 ж. (г.)

1. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау (Санитарно-эпидемиологическая экспертиза)
Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Теміртау»

Акимата города Теміртау
(шығарылымға берілген немесе қабыл алынған нысандардың, жобалық құжаттардың, тиімділік ортасы факторларының, шаруашылық және басқа жұмыстардың, өнімнің қызметтерінің, қондырғылар және т.б. атағы) (шындық нәтижелеріне объектінің, отвал аумағының маңындағы, проектінің документациясы, реконструкция немесе өндірістің өндірісін қамтамасыз ету факторларының арасындағы) (қолданылатын объектінің, отвал аумағының маңындағы, проектінің документациясы, реконструкция немесе өндірістің өндірісін қамтамасыз ету факторларының арасындағы)

Жүргізілді (Проведена) **Заявление от 11.07.2017 9:03:19 № KZ06RBP00080203**
өтініш ұйғарым қағазы бойынша, жоспарлы және өткізілім түрде (күні, мөлшері) по обращению, представлению, постановлению, плану и другим (дата, номер)

2. Тапсырыс (өтініш) беруші (Заказчик) (заявитель) **Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Теміртау» акимата города Теміртау, Карагандинская область, город Теміртау, улица Блюхера, дом 3**
(Шаруашылық жүргізуші субъектінің толық атағы мекен-жайы, телерайоны, желілік адресі, объектінің тел. аты, эксклузивті қолы (шындық нәтижелеріне объектінің, отвал аумағының маңындағы, проектінің документациясы, реконструкция немесе өндірістің өндірісін қамтамасыз ету факторларының арасындағы) (қолданылатын объектінің, отвал аумағының маңындағы, проектінің документациясы, реконструкция немесе өндірістің өндірісін қамтамасыз ету факторларының арасындағы))

3. Санитариялық-эпидемиологиялық сараптау жүргізетін нысанның қолданылу аумағы (Область применения объекта санитарно-эпидемиологической экспертизы)

образование
саула, қайраткерлік органы, орналасқан орны, мекен-жайы (вид деятельности)

4. Жобалар, материалдар дайындалды (Проекты, материалы разработаны (подготовлены))

5. Ұсынылған құжаттар (Представленные документы) **заявление № 2036 от 11.07.2017г., копии протоколов лабораторных замеров: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № 44 от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторных исследований: образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г.**

6. Өнімнің үлгілері ұсынылды (Представлены образцы продукции)

7. Басқа ұйымдардың сараптау қорытындысы (егер болса) (Экспертное заключение других организаций если имеются)
Қорытынды берген ұйымның атауы (наименование организации выдавшей заключение)

8. Сараптама жүргізетін нысанның толық санитариялық-гигиеналық сипаттамасы мен оған берілетін баға (қызметке, ү технологияға, өндіріске, өнімге) (Полная санитарно-гигиеническая характеристика и оценка объекта экспертизы (услуг условий, технологий, производств, продукции))

КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 31 города Темиртау» акимата города Темиртау, расположено по адресу: Карагандинская область, город Темиртау, улица Блюхера, дом 3, на территории внутри жилого микрорайона. Территория благоустроена, озеленена, ограждена по периметру, распределена на зоны: размещения здания школы, отдыха, физкультурно-спортивную, хозяйственную. Въезды и входы на участок объекта дорожки покрыты асфальтом.

На хозяйственной зоне расположена благоустроенная контейнерная площадка, огражденная с трех сторон, оборудованная водонепроницаемым бетонированным основанием, на расстоянии 25м. от здания школы. Контейнеров 2 с плотно закрывающимися крышками, мусор вывезен. Вывоз ТБО осуществляется фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Уборка территории проведена. Территория школы и прилегающая к школе территория в радиусе 5 метров содержатся в чистоте.

Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом. На физкультурно-спортивной зоне размещены многофункциональный корт, футбольное поле, волейбольная и баскетбольная площадки, беговые дорожки, яма для прыжков, спортивные снаряды.

Физкультурно-спортивная зона содержится в чистоте, ровная, свободная от посторонних предметов. Спортивное и игровое оборудование установлены соответственно роста и возраста детей, поверхность оборудования имеет водостойкое покрытие.

Общеобразовательная средняя школа № 31 размещена в отдельно стоящем, типовом, трехэтажном здании. Проектная мощность 1200 детей. Наполняемость классов соответствует требованиям Санитарных правил. Набор, площадь, размещение, помещений школы соответствуют требованиям Санитарных правил. Внутренняя отделка помещений учебных классов, рекреаций, столовой, пищеблока, санузлов допускает проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. На каждом этаже предусмотрены помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря.

Водоснабжение хозяйственно-питьевое и горячее централизованное. В столовой школы для обеспечения бесперебойной подачи горячей воды дополнительно оборудованы электроводонагреватели, которые находятся в рабочем состоянии.

В школе предусмотрены условия для соблюдения питьевого режима. В столовой имеются отдельно стоящие столы с промаркированными емкостями для остуженной кипяченной воды, промаркированные разносы для чистых и грязных стаканов. Используются стеклянные стаканы. Для запаса кипяченной воды в пищеблоке имеется промаркированная емкость. Приказом директора назначено ответственное лицо за организацию питьевого режима.

Водоотведение в центральные существующие сети. Санитарно-технического оборудования достаточно, все в рабочем состоянии. Предусмотрены условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, детьми и подростками.

В наличии оборудованы раковины для мытья рук, дозаторы для жидкого мыла, разовые полотенца.

Количество санитарных приборов для мальчиков, девочек, педагогического и обслуживающего персонала достаточно, все в рабочем состоянии. Унитазы в санузлах размещены в закрытых кабинках. Отопление - центральное от городских сетей. Для контроля за температурой воздуха в основных помещениях установлены термометры.

Освещение. Предусмотрено искусственное освещение всей территории рассеивающим светом.

Освещение - смешанное: естественное во всех кабинетах боковое левостороннее. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Искусственное освещение представлено лампами энергоберегающими и люминесцентными, запас ламп имеется. В кабинетах при освещении используются светильники отраженного и рассеянного света. Перегоревшие лампы заменяются своевременно.

Неисправные люминесцентные лампы хранят в отдельном помещении, не доступном для детей и учащихся. За хранение и вывоз отработанных люминесцентных ламп приказом директора определено ответственное лицо. Вывоз и утилизация отработанных люминесцентных ламп осуществляется организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности. Классные доски освещены двумя установленными параллельно им светильниками.

Вентиляция - приточно-вытяжная естественная посредством вентиляционных каналов, фрагм, дверных проемов, вентиляционные каналы прочищены. Приточно - вытяжная механическая вентиляция оборудована в мастерских и пищеблоке - вытяжные зонты над источниками выделения тепла и влаги, в рабочем состоянии.

В помещениях школы предусмотрены условия для проведения проветривания в любое время года.

Внутренняя отделка помещений школы соответствует требованиям Санитарных правил, имеют гладкую, матовую поверхность, допускающую уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При школе оборудован 1 спортивный зал, расположенный на 2 этаже здания. Набор помещений: 2 раздевалки, обеспеченные вешалками для одежды, 2 душевые, 2 санузла, спортивная. Спортивного инвентаря достаточно для выполнения учебных программ по физическому воспитанию, хранение упорядочено, предусмотрены условия для обработки спортивного инвентаря. Пол спортивного зала деревянный, без щелей и изъянов, батареи в спортзале закрыты решетками. Спортивные маты имеют

е, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию.

ваны 2 компьютерных класса, в том числе 1 мультимедийный (компьютеров нового поколения естественно 16, 11). Условия и время работы на компьютерах соответствуют требованиям правил, согласно учебным программам. Расстановка компьютеров периметральная, в медийном - порядная, расстояния между боковыми поверхностями установок соответствуют нормативным правилам. Количество компьютеров в кабинетах установлено с учетом норм площади на компьютер. Основные размеры рабочего места при работе с компьютерами соответствуют росту, по требованиям приложения Санитарных правил. Для сидения используются стулья со спинками, а размещены изолировано от источников шума.

смотрены условия обработки составляющих частей компьютера (клавиатуры, монитора, корпуса и т.д.) средствами, предназначенными для ухода компьютерами. Предусмотрено отдельное место для хранения неисправных и вышедших из строя компьютеров, недоступное для детей. Кабинеты физики, химии, биологии специализированные. Учебные программы по указанным предметам проводятся на интерактивном оборудовании.

в химическом лабораторном столе в кабинете физики предусматривается подводка электроэнергии, в кабинете химии - подводка воды и канализации. В кабинете химии в рабочем состоянии вытяжной шкаф. В мастерской оборудованы мастерские для мальчиков - столярно-слесарное дело, домоводство для девочек, для девочек оборудована мастерская по швейным машинам (вдоль окон). В каждой мастерской установлены столярные верстаки, для девочек швейные машины. В каждой мастерской установлены раковины с подводкой воды, в рабочем состоянии.

в гимназии оборудованы актовый зал и библиотека, в удовлетворительном состоянии. Мебель и оборудование школы соответствуют росту - возрастным особенностям учащихся. Набор, количество и размер оборудования предусмотрены с учетом профиля школы. Размеры мебели соответствуют требованиям Санитарных правил. Оборудование, мебель, мягкий, твердый инвентарь, санитарно-технические приборы находятся в рабочем состоянии и используются по назначению. В санузлах установлены раковины, в наличии гигиенические полотенца, жидкое мыло, урны для сбора мусора.

Учащиеся школы обучаются в 2 смены. Продолжительность уроков по 45 минут, перемен между уроками составляет 10 минут, предусмотрены 2 перемены по 20 минут.

В первых классах предусмотрен «ступенчатый» режим учебных занятий с постепенным наращиванием учебной нагрузки. Спаренных уроков в расписании не наблюдается. Для учащихся первых классов в осенний период определены дополнительные недельные каникулы.

Основная (инвариантная) учебная нагрузка учащихся школы составляет не более пяти уроков в начальной школе и не более шести уроков в основной школе.

Учебное расписание, учебно-воспитательный процесс, условия обучения по школе соответствуют требованиям Санитарных правил.

Для организации питания школьников при школе функционирует столовая, расположенная на 1-м этаже здания школы. Перед столовой оборудованы раковины для мытья рук. Организацией питания учащихся занимается ИП Сагитбаева М. Б.

Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

Технологическое, холодильное и моеющее оборудование размещено с учетом точности приготовления пищи.

Медицинское обслуживание осуществляется 1 средним квалифицированным медицинским работником. Медицинский пункт расположен на 2 этаже здания школы, набор помещений: приемная, процедурная. Укомплектованность медицинским оборудованием и инструментарием достаточная, учетно-отчетная документация оформлена по установленным формам. Вопрос обезвреживания медицинских отходов класса Б решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Штат укомплектован - сотрудников 78, медицинский осмотр и гигиеническое обучение сотрудников пройдены согласно действующих нормативных документов. Личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе имеются у всех сотрудников, хранятся на рабочих местах.

Технический персонал обеспечен спецодеждой в количестве 3-х комплектов, хранение одежды и обуви упорядочено. Вопрос стирки спецодежды решен с фирмой, имеющей лицензию на данный вид деятельности.

Применяемые дезинфицирующие растворы, разрешенные к применению, готовят согласно инструкции в маркированных емкостях с указанием даты приготовления раствора. Моющие и дезсредства хранят в местах не доступных для детей и подростков. Уборочный инвентарь выделен, закреплен за отдельными помещениями, промаркирован, для санузлов имеет сигнальную окраску. Предусмотрены на каждом этаже школы помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря.

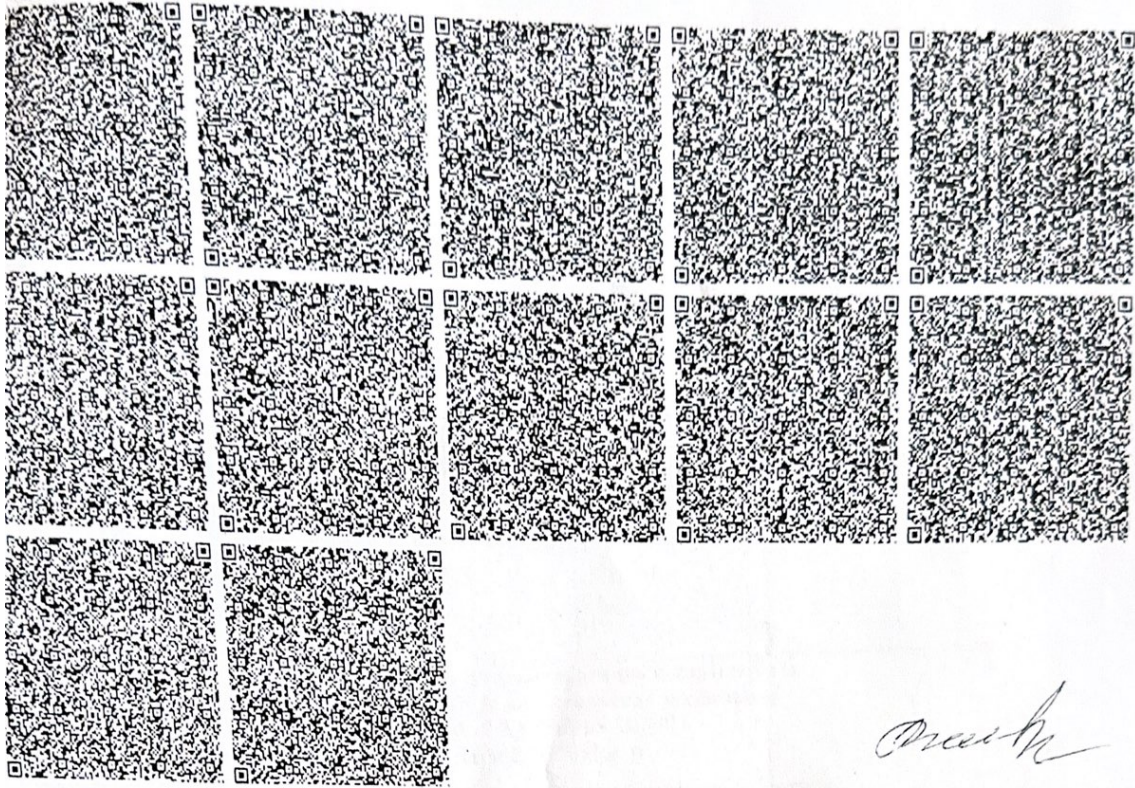
Предусмотрены условия для проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих

средств. В наличии график проведения генеральной уборки всех помещений - один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств с отметкой и указанием числа, времени, наименования моющих и дез. средств в журнале проведения генеральных уборок согласно приложению 15 Санитарных правил. Кратность проведения генеральной уборки - 1 раз в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся организацией, имеющей лицензию на данный вид деятельности, кратность обработки - 2 раза в год, весной и осенью. Последняя обработка проводилась в мае 2017 года. Не выявлено наличие насекомых, грызунов.

В школе организован производственный контроль с организацией, имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

Темиртауским городским отделением Филиала РГП на ПХВ «Национальный центр экспертизы» проведены лабораторные замеры: уровней шума № 9 от 05.04.2017г., метеорологических факторов № от 05.04.2017г., воздуха закрытых помещений № 90 от 05.04.2017г., освещенности № 22 от 11 апреля 2017г. и лабораторные исследования образцов питьевой воды № 1040 от 05.04.2017г., микробиологического исследования воды питьевой № 212 от 06.04.2017г. Все результаты лабораторных исследований и инструментальных замеров соответствуют требованиям нормативных документов.



Mark