

«Об организации школьного питания и формировании культуры здорового питания»

Законом Республики Казахстан от 4 декабря 2025 года № 236-VIII ЗРК «О внесении изменений и дополнений в некоторые законодательные акты Республики Казахстан по вопросам культуры, образования, семьи и государственного контроля» предусмотрено проведение мониторинга с посещением объектов, позволяющего проактивно оценивать готовность организаций образования к учебному году, в том числе пищеблоков к организации питания.

Кроме того, статьей 51-2 Кодекса Республики Казахстан «О здоровье народа и системе здравоохранения» предусмотрены особый порядок контроля и надзора за организациями образования, в том числе с исключением предварительного уведомления субъекта о начале проверки.

В этой связи местным исполнительным органам совместно с территориальными подразделениями Комитета санитарно-эпидемиологического контроля необходимо до начала учебного года провести соответствующие превентивные мероприятия по оценке готовности организаций образования, состояния пищеблоков и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, с принятием мер по незамедлительному устранению выявленных нарушений в целях обеспечения безопасности и сохранения здоровья детей.

Деятельность столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 31 г. Темиртау» осуществляется на основании Санитарно-эпидемиологического заключения за № KZ79RYS00888245 от 26.11.2024г г.

ФИО Арендатора: Голева Татьяна Анатольевна

ИИН: 720325450159

Дом адрес: г. Караганда, ул.Комиссарова, 15-82

Договор аренды № 4 от 23.01.2025

Арендуемая площадь помещения — 133,7, обед зал 190,9

Количество работников — 6 чел.

Сведения о работниках пищеблока:

№	ФИО	Квалификация по диплому
1	Тибейкина Н.С.	Зав. Производством, повар
2	Ахметова З.Б.	Повар 5 разряда, удостоверение № 629 от 26.04.2017 г.
3	Арынова Ж.А.	Повар
4	Алтынханова Арай М	Кух.работник
5	Голева Т.А.	Технолог
6	Шамуратова А. Б.	Кух.работник

Сведения состояния столовой и пищеблока на 2026-2027 год

- Эстетическое оформление столовой есть
- Наличие ежедневного меню, утвержденного директором 5-ти дневное меню, согласованное управлением контроля качества и безопасности товаров и услуг Казыбекбийский района - есть
- Соблюдение питьевого режима — есть
- Наличие диетического стола — нет
- Организация мест для мытья рук имеется
- Состояние моечной удовлетворительное
- Наличие сан.узла для персонала пищеблока — имеется
- Наличие складских помещений - имеется
- Наличие специально промаркированных столов для сырых и варенных продуктов - есть
- Маркировка разделочных досок - есть

3.Перечень оборудования столовой и пищеблока и их состояние

№	Наличие оборудования	Количество	Состояние
1	Эл. плита 4 -х комфорная	1	удовлетворительное
2	Ванна моечная 3-х секционная	2	удовлетворительное
3	Шкаф жарочный 3-х секционный	1	удовлетворительное
4	Водонагреватель	2	удовлетворительное
5	Котел варочный	1	удовлетворительное
6	Эл. сковорода	1	удовлетворительное
7	Стеллаж из нержавеющей стали	2	удовлетворительное
8	Холодильник	2	удовлетворительное
9	Морозильная камера	1	удовлетворительное
10	Микроволновая печь	1	удовлетворительное
11	Термопот	1	удовлетворительное
12	Эл. мясорубка	1	удовлетворительное
13	Жарочный шкаф	2	удовлетворительное
14	Миксер-измельчитель	1	удовлетворительное

Заместителю директора по ВР Иманбековой А.Т. со 2 сентября 2026 года будет организована работа по обеспечению горячего питания обучающихся 1-4 классов, питающихся за счет средств местного бюджета, и обучающихся

5-11 классов, питающихся в рамках бюджетных средств, предусмотренных постановлением Правительства Республики Казахстан №64 от 25 января 2008 года. Иманбековой А.Т. совместно с социальным педагогом Прохоровой Т.И. организует горячее питание в рамках Правил организации питания, обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в организациях образования для детей сирот и детей, оставших без попечения родителей, утвержденных приказом МОН РК от 31 октября 2018 года №598 (далее по тексту -Правила)

Иманбековой А.Т. обеспечен систематический мониторинг качества питания и размещение информации по организации горячего питания на интернет – ресурсе в рубрике «Школьное питание».

Меню использовано ГУ «УОКО», типовое перспективное четырехнедельное сезонное меню для организации питания учащихся начальных классов за счет бюджетных средств, учащихся 5-11 классов из социально – уязвимых слоев населения в ОШ за счет средств фонда «Всеобуч» на 2026-2027 учебный год.

Создана бракеражная комиссия (комиссии по мониторингу за качеством питания)

В целях осуществления мониторинга за организацией качественного, сбалансированного питания, качеством доставляемой пищевой продукции, по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении и реализации пищевой продукции в организациях образования с кратностью определяемой Санитарными правилами № 76 в 2026-2027 в учебном году, создана бракеражная комиссия в составе 9 человек:

- 1) Уасилова А.Б– директор школы, председатель комиссии.
- 2) Иманбекова А.Т. - зам. директора по ВР
- 3) Беренова А.А.- зам по АХЧ
- 4) Шамраева О.Н.-медицинский работник школы
- 5) Прохорова Т.И.-социальный педагог
- 6) Мейрманову Б.К.- член попечительского совета
- 7) Ким И.В., член родительского комитета
- 8) Фролова Е.Г., член попечительского совета
- 9) Тибейкина Н.С., зав. производством, повар

2. Циклограмма деятельности Комиссии:

Ежедневно медицинский работник:

- 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 осуществляет мониторинг:

- 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)
- предварительного предупреждения работников пищеблока и (и поставщика услуги с оформлением Акта мониторинга качества питания.

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

Итоги деятельности Комиссии рассматривать на общем родительском собрании/педагогических советах

Об организации питьевого режима в «ОШ №31»

1. Организован питьевой режим в школьной столовой в следующей форме- установлен фонтанчик питьевой, с использованием фильтрованной воды.
2. Назначен ответственным за организацию питьевого режима шев-повар Тибейкину Н.С.
3. Зав по АХЧ Береновой А.А. обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.
4. Шев-повар Тибейкина Наталья Степановна контролирует за постоянным наличием в достаточном количестве посуды для обучающихся, а также обеспечен своевременная замена фильтров
5. Сотрудники учреждения и обучающиеся обязаны пользоваться только чистой посудой.
6. Классные руководители провели разъяснительную работу среди учащихся и их родителей (законных представителей) о возможности ежедневного ношения индивидуальной бутылки с водой.

В школе организована системная работа по обеспечению учащихся качественным, безопасным и сбалансированным питанием. Организация питания осуществляется в соответствии с установленными требованиями, утверждённым графиком и меню.

Особое внимание уделяется ежедневному контролю качества и безопасности готовой продукции. Проводится бракераж готовых блюд, осуществляется контроль соблюдения санитарных требований, условий хранения продуктов, сроков годности, температурного режима, чистоты помещений и кухонного оборудования.

Работа ответственных лиц и комиссии по контролю за организацией питания позволяет своевременно выявлять и устранять возможные недостатки. Также осуществляется контроль за соблюдением питьевого режима учащихся.

При этом организация питания в школе рассматривается не только как обеспечение детей горячими блюдами, но и как важная составляющая здорового образа жизни и культуры питания школьников. Необходимо продолжать работу по формированию у детей правильных пищевых