

**АКТ**

проверки школьной столовой межведомственной экспертной группы по контролю  
за качеством питания в организациях образования

Дата посещения: 20.08 2022г. № \_\_\_\_\_

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Александр Михайлович Арсенов

Наименование организации образования: ОШ с. Миски  
 Поставщик услуги (при наличии) ИП: Сарбасова Ольга Ивановна  
 Коэффициент организации образования (чел.): ✓  
 Количество сотрудников пищеблока, (чел.): ✓ 2  
 (соответствие требованиям Правил организации питания)  
 Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.): ✓  
 Проектная мощность посадочных мест в столовой ✓

№	Показатель	Критерии оценок		
		Имеется	Не имеется	Примечание
1.	<b>Работа школьной комиссии и мониторинг учетной документации</b>			
	- приказ о создании комиссии по мониторингу за качеством питания	✓		
	- состав комиссий по мониторингу за качеством питания, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов	✓		
	- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)	✓		
	- Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 г. № 320 (15 приложение)	✓		
	- разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания);	✓		
	- наличие комиссий по мониторингу за качеством журналов сырой и готовой продукции	✓		
	- документы, подтверждающие правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте	✓		
	- размещение отчетов и меню на интернет - ресурсе «Рубрика школьное питание»	✓		
2.	<b>Организация питания администрацией школы</b>			
	- график дежурства администрации школы в школьной столовой	✓		
	- режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи, режим работы школьной	✓		

	<i>столовой)</i>			
	- соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой ( <i>наличие питьевого фонтаников, диспенсеров</i> ), своевременная очистка диспенсеров	✓		
	- наличие необходимых условий для мытья рук	✓		
3.	<b>Соответствие рациона школьного питания единым стандартам и санитарным требованиям:</b>			
	- наличие в организациях образования запрещенных продуктов ( <i>список запрещенных продуктов прилагается</i> )	✓		

### Дополнительная информация

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеется	Не имеется	Примечание
1.	- книга жалоб и предложений родителей ( <i>мониторинг жалоб и принятых мер</i> )	✓		
2.	- оформление школьной столовой ( <i>наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики</i> )	✓		
3.	- наличие видекамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке	✓		
4.	- виды буфетной продукции, согласованные с органами по защите прав потребителей ( <i>имеются ли в продаже фрукты, вода</i> )			
5.	<b>Использование требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина (постановление Главного санитарного врача №36)</b>			
6.	- в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую ( <i>регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования)</i> ); - ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной Т тела и признаками респираторной инфекции ( <i>повышенной т. кашлем, насморком</i> ); - 100% вакцинация персонала ( <i>за искл. лиц, имеющих постоянные мед. противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления</i> ); - установка в местах общего пользования ( <i>производственные помещения</i> ).	✓		



санитарные узлы) umístění pro mytí ruk s mýdlem (v tom числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивид. бумажные полотенца или электрополотенца, мусорные контейнера с ножной педалью; - персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.			
<b>Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания</b>			
- план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.)	✓		
- наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой	✓		
- использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встречи, круглый стол, конференции и др.)			
- использование метод. рекомендации ВОЗ «Школы, способствующие здоровью»			

В результате проверки установлено: необходимо быстрое решение  
технических проблем (качество), насос водонагр.  
двухкомпонентный (нагреватель) элемент, диспетчер системы,  
счетчик, модель стирки, стирка.

Член Межведомственной экспертной группы С. Шибанов  
(ФИО, подпись)

Член Межведомственной экспертной группы А. Козлов  
(ФИО, подпись)

Член Межведомственной экспертной группы А. Макашинов  
(ФИО, подпись)

Член Межведомственной экспертной группы Дмитров В.Т.  
(ФИО, подпись)

Член Межведомственной экспертной группы Кабанова А.А.  
(ФИО, подпись)

Арендатор столовой ознакомлен (а): Суджаков М.И.