**О проведении**

**мониторинга**

**по организации**

**горячего питания**

**в общеобразовательных школах**

 С целью мониторинга качественного оказания услуг по организации горячего питания учащихся **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести мониторинг организации горячего питания учащихся в общеобразовательных школах с 06-по 08 апреля 2022 года.
2. Бракеражной комиссии школ провести работу, согласно приложения 1.
3. Информацию о проведении мониторинга расположить в соц.сетях 06,07,08 апреля 2022 года.
4. Мониторинговой группе провести совещание с поставщиком по организации горячего питания ( протокол)
5. Результаты мониторинга ( приложение1), а также протокол совещания с поставщиком , предоставить в отдел образования не позднее 08 апреля 2022 года до 17.00.( каб. № 40)
6. Рекомендации Министерства здравоохранения РК «Единые стандарты по рациону питания школьников» расположить на сайтах школ.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на методиста отдела образования Жетписбаеву С.О.

**Руководитель А.Оспанова**

Исп.Жетписбаева СО.

61332

 **Приложение 1**

**Отчет по организации школьного питания в организациях образования**

Школа –

Дата **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Обязательныетребования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятия** | **Критерии оценок** |
| **Имеется** | **Не имеется**  | **Примечание**  |
|  | **Работа бракеражной школьной комиссии и мониторинг учетной документации** |  |  |  |
| - приказ о создании бракеражной комиссии |  |  |  |
| - состав бракеражной комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов |  |  |  |
| - наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)  |  |  |  |
| - разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания); |  |  |  |
| - наличие бракеражных 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 |  |  |  |
| **Дата обновления меню на сайте школ.** |  |  |  |
|  | **Организация питания администрацией школы** |  |  |  |
| - график дежурства администрации школы в школьной столовой |  |  |  |
| - режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи, режим работы школьной столовой) |  |  |  |
| - соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров), своевременная очистка диспенсеров |  |  |  |
| - наличие необходимых условий для мытья рук  |  |  |  |
|  | **Соответствие рациона школьного питания единым стандартам и санитарным требованиям**: |  |  |  |
| - наличие в организациях образования списка запрещенных продуктов (список запрещенных продуктов прилагается) |  |  |  |

**Дополнительная информация**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятия** | **Критерии оценок** |
| **Имеется** | **Не имеется**  | **Примечание**  |
|  | - книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер) |  |  |  |
|  | - оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна) |  |  |  |
|  | - наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблокеУказать сколько видеокамер. |  |  |  |
|  | - виды буфетной продукции, согласованные с поставщиками.Стоимость,согласно установленным единым требованиям. |  |  |  |
|  | **Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания** |  |  |  |
| - 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, встреча, круглый стол, конференций и др.) |  |  |  |
| - использование методических рекомендация ВОЗ «Школы, способствующие здоровью» |  |  |  |
|  | Количество детей , охваченных фондом Всеобуча в разрезе классов на 06 апреля 2022 года |  |  | **1 класс 6-** **2- 7-** **3- 8-** **4- 9-****5- 10-** **11-****ИТОГО:**  |

**Предложения по совершенствованию организации работы школьного питания:**

**Руководитель школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ушакова**

**Председатель бракеражной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Малофеева**

**Поставщик по организации школьного питания \_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.Ополинская**

**Медицинский работник школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Олейникова**

**Председатель Попечительского совета школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Б.Наурызбаева**

**Социальный педагог школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Астапенко**

**Заведующая производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Кондратьева**

**Член общешкольного родительского комитета \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Копп**

 **Список запрещенных продуктов**

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) 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);

2) 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 необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

      111. 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.

      112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 [приложения 9](http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700015681#z493) к настоящим Санитарным правилам.

      Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение 8к санитарным правилам"Санитарно-эпидемиологические требованияк объектам образования" |

**Замена пищевой продукции**

Таблица

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Продукт, подлежащий замене | Вес в граммах | Продукт заменитель | Вес в граммах |
| 1 | Мясо говядина | 100,0 | мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина | 100,0 |
| мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина | 80,0 |
| конина 1 категории | 104,0 |
| мясо птицы | 100,0 |
| субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце | 116,0 |
| колбаса вареная | 80,0 |
| консервы мясные | 120,0 |
| рыба | 150,0 |
| творог полужирный | 250,0 |
| молоко | 600,0 |
| 2 | Молоко цельное | 100,0 | кефир, айран | 100,0 |
| молоко сгущенное стерилизованное | 40,0 |
| сливки | 20,0 |
| творог жирный | 30,0 |
| 3 | Сметана | 100,0 | сливки | 133,0 |
| молоко | 667,0 |
| 4 | Творог | 100,0 | молоко | 333,0 |
| сыр | 40,0 |
| брынза | 80,0 |
| сметана | 50,0 |
| сливки | 66,0 |
| 5 | Сыр | 100,0 | масло коровье | 50,0 |
| сметана | 125,0 |
| творог | 250,0 |
| брынза | 200,0 |
| молоко | 825,0 |
| яйца | 3 шт. |
| 6 | Яйца | 1 шт. | сыр | 33,0 |
| сметана | 40,0 |
| творог | 80,0 |
| 7 | Рыба обезглавленная | 100,0 | мясо | 67,0 |
| сельдь соленая | 100,0 |
| рыбное филе | 70,0 |
| творог | 168,0 |
| сыр | 50,0 |
| 8 | Фрукты | 100,0 | сок плодово-ягодный | 100,0 |
| яблоки сушеные | 20,0 |
| курага | 8,0 |
| чернослив | 17,0 |
| изюм | 22,0 |
| арбуз | 300,0 |
| дыня | 200,0 |