

АКТ
межведомственной экспертной группы
по контролю за качеством питания

Дата посещения: 19.01.2016

Наименование организации образования: ГБОУ "Чашинская средняя школа"

Руководитель организации образования: Алипова Л.С.

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

Федоренко С.В., заместитель Нейферт Е.В., завхоз Баш Е.А.

Методист Г.М. Омбудсмен образования Александровского района

Надусинко С.А.

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Корнет"

Контингент организации образования (чел.): 156

Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 60

Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 196

| № | Показатель | Соответствует (имеется) | Не соответствует (не имеется) | Примечание |
|---|--|-------------------------|-------------------------------------|------------|
| 1 | №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) | ✓ | 1. 2012. УСД. № 70482 01.01.2016 | |
| 2 | Наличие графика работы столовой () | ✓ | | |
| 3 | Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) (Приказ МЗ РК №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания») | ✓ | | |
| 4 | Соблюдение питьевого режима обучающихся, наличие ответственного лица за организацию питьевого режима -приказ руководителя объекта образования (наличие кулеров- одноразовых стаканов, фонтанчиков, графины с кипяченой водой со стаканами - при условии ее хранения не более трех часов) (Приказ МЗ РК № КР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования») | ✓ | | |
| 5 | Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер) | ✓ | | |
| 6 | Наличие видекамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке | ✓ | | |
| 7 | Наличие графика приема пищи учащихся (обеспечение организованного посещения столовой) | ✓ | | |
| 8 | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем объекта ежедневного меню (Приказ МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования») | ✓ | | |
| 9 | Виды буфетной продукции, утвержденный органом образования | — | | |

| | | | | |
|----|--|---|--|--|
| 10 | Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, состав бракеражной комиссии | ✓ | | |
| 11 | Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год | ✓ | | |
| 12 | Наличие соответствующей документации по работе бракеражной комиссии (акты, обращения, переписка и др.) | ✓ | | |
| 13 | Наличие перспективного меню с указанием выхода готового блюда (перспективное меню, утвержденное управлением образования) | ✓ | | |
| 14 | Соответствие перспективного меню с ежедневным меню (в день посещения) | ✓ | | |
| 15 | Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню | ✓ | | |
| 16 | Наличие буфетного меню, с указанием выхода готового блюда в школах, где отсутствуют столовые (буфетное меню, утвержденное управлением образования) | — | | |
| 17 | Наличие услуги кейтеринга (подвоз) в школах, где отсутствуют столовые (перспективное или буфетное меню, утвержденное управлением образования) | — | | |
| 18 | Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания | ✓ | | |
| 19 | Систематическое размещение на интернет ресурсе школы рубрике «Школьное питание» меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии (соответствие требованиям Правил организации питания приказа №598) | ✓ | | |
| 20 | Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции | | | |
| 21 | Соблюдение требований к столовой посуде (п. 37 Приказа МЗ РК «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» не допускается использование деформированной столовой посуды, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, с трещинами и механическими повреждениями) | ✓ | | |
| 22 | Соблюдение требований к суточным пробам (Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования при температуре от +2 °С до +6 °С,) | ✓ | | |
| 23 | Соблюдение товарного соседства | ✓ | | |
| 24 | Маркировка оборудования и инвентаря | ✓ | | |
| 25 | Соответствие штата работников с указанным в Конкурсной документации | ✓ | | |
| 26 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока, журнал о результатах осмотра работников пищеблока | | | |
| 27 | Соблюдение требований к специальной одежде (Приказ МЗ РК №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного | ✓ | | |

