

**АКТ 6**  
**межведомственной экспертной группы**  
**по контролю за качеством питания**

Дата посещения: 23.04.2025Наименование организации образования: ГБОУ "Чашинская средняя школа"Руководитель организации образования: Алимова Ж.С.Члены группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе: ЗДОРРедоренко С.В., педагог-психолог Нейберт Е.В., завхоз Бонько А., медик  
Беккер В.А., классный руководитель Дмух А.Поставщик услуги (при наличии) И.Т. ХабдушеваКонтингент организации образования (чел.): 156Контингент учащихся 1-4 классов (чел.): 60Контингент учащихся 5-11 классов категории СУСН (чел.): 19

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)	✓		<u>№ Т.03.Х.К222</u> <u>№ Ф00330532</u> <u>16.04.2025г.</u>
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, графинь 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 видеокамеры 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 №КР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» предусматриваются бытовые помещения – гардеробные с разделным хранением личной и специальной одежды и обуви)	✓		
28	Количество сотрудников пищеблока, (чел.): (соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г., применительно к договорам, заключенным с июля 2020 года)	2		

В результате проверки установлено:

*в обеденном зале выявлены недостатки в уборке.*

Члены комиссии:

(подпись)

*[Подпись]*

*Байт*

*[Подпись]*

*[Подпись]*

*[Подпись]*