

	<p>организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах.</p> <p>5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер.</p> <p>6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.</p>	✓		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	✓		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	✓		
6	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	✓		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	✓		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	✓		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	✓		
10	<p>Исполнение требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежности на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина (постановление Главного санитарного врача №36)</p> <p>1) в случае изолированного входа от здания объекта образования, обеспечивается внедрение приложения «Ashyq» при входе в столовую (регистрация по QR-коду (check-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью</p>	✓		

столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования);

2) вход персонала столовой через регистрацию по QR-коду (check-in) через приложения «Ashyq», в том числе через другие платформы (к примеру, аналог на платформе в eGov mobile, Aitu, Kaspi.kz, Halyk Bank, Sberbank.kz, сайт www.ashyq.kz);

3) ежедневный «входной фильтр» персонала с проведением бесконтактной термометрии и обязательной изоляцией лиц с повышенной температурой тела и (или) признаками респираторной инфекции (повышенной температурой, кашлем, насморком) (в случае изолированного входа от здания объекта образования);

4) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления);

5) ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанную с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции);

6) установка в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальники для мытья рук с мылом (в том числе оборудованные настенными дозаторами), дозаторы для обработки рук кожным антисептиком, индивидуальные бумажные полотенца или электрополотенца, мусорные контейнеры с ножной педалью;

7) обеспечение персонала запасом масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, дезинфицирующими салфетками или кожными антисептиками для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Не допускается повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок.

8) персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой

✓

✓

✓

✓

✓

✓

обработкой рук.			
-----------------	--	--	--

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Члены комиссии:

Молдабеков К.К.

Бейсекеева Г.С.

Касьмова Б.К.

Шайнурова Е.В.

Молдабеков К.К.
Бейсекеева Г.С.
Касьмова Б.К.
Шайнурова Е.В.

Арендатор столовой ознакомлен *[подпись]* (подпись)