

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: 13 октября 2021г. № 6

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

- Молдабеков К.К. – председатель комиссии, руководитель школы;
- Бейсекеева Г.С. – ЗДВР;
- Касьмова Б.К. – врач;
- Смагулова А.Д. - председатель попечительского совета;
- Урывская Е.В. – член родительского комитета.

Наименование организации образования: КГУ СОШ №43

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Вайнмаер»

Контингент организации образования (чел.): 1301

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 8

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) 53

Проектная мощность посадочных мест в столовой 140

| № | Показатель | Соответствует (имеется) | Не соответствует (не имеется) | Примечание |
|---|---|------------------------------|-------------------------------|------------|
| 1 | Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой) | ✓ | | |
| 2 | Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.) | ✓ | | |
| 3 | Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии | ✓ ✓ ✓ ✓ | | |

| | | | | |
|----|--|---|--|--|
| | <p>условий для соблюдения гигиены рук 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</p> | ✓ | | |

других лиц, связанных с деятельностью 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. *Молдабеков*
- Бейсекеева Г.С. *Бейсекеева*
- Касьмова Б.К. *Касьмова*
- Смагулова А.Д. *Смагулова*
- Урывская Е.В. *Уривская*

Арендатор столовой ознакомлен *[Подпись]* (подпись)