

**Акт
проверки школьной столовой
комиссией по мониторингу за качеством питания**

Дата посещения: 30.11.2021г

Члены мониторинговой группы:

- Джакупов Ж.М. – председатель комиссии, заместитель руководителя по профильному обучению
- Норпеисова Г.К. – социальный педагог
- Жакишева Т.Б. – член попечительского совета
- Нурушова Д.Ж. – председатель первичного профсоюзного комитета

Наименование организации образования: КГУ «Школа-лицей № 20 города Павлодара»

Поставщик услуги: ИП «Каркавина»

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): № S.01.X.KZ39VBS00078390 дата: 04.08.2017г

Контингент организации образования: 82 учащихся

Количество сотрудников пищеблока: 4 (2 повара, 1 пекарь, 1 кухрабочая)

Количество детей, охваченных бесплатным горячим питанием: 4

Проектная мощность посадочных мест в столовой: 50-70

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	Соответствует		
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла)	Соответствует		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1.Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся, с соблюдением дистанции не менее 2-х м. между разными классами 2.Не проводится раздача по типу самообслуживание 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 наличии соответствующих площадей оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер	Соответствует Соответствует Соответствует		





4	Соблюдение питьевого режима учащихся	Имеется		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное организацией образования, ежедневное)	Имеется		
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)	Соответствует		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) перспективному, ежедневному	Соответствует		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	Имеются		
10	<p>Исполнение требований к объектам общественного питания в организациях образования всех форм собственности и ведомственной принадлежности на период введения ограничительных мероприятий, в т.ч. 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 (chek-in) персонала столовой, поставщиков и других лиц, связанных с деятельностью столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования);</p> <p>2. Вход персонала столовой через регистрацию по QR-коду (chek-in) через приложение «Ashyq», в том числе через другие платформы;</p> <p>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);</p>	<p>Имеется для персонала столовой</p> <p>Осуществляется входной фильтр для всех (четверых) работников</p>		

<p>4.100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления);</p>	<p>Соответствует</p>		
<p>5.Ограничение доступа лиц, не связанных с деятельностью столовой, за исключением лиц, выполняющих работу, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, доставка сырья и продукции);</p>	<p>Соответствует</p>		
<p>6.Установка в местах общего пользования (производственные помещения, санитарные узлы) умывальников 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;</p>	<p>Имеется локтевой дозатор</p>		
<p>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 кожным антисептиком для обработки рук, перчатками, дезинфицирующими средствами. Не допускается повторное использование одноразовых масок, а также увлажненных масок;</p>	<p>Имеется</p>		
<p>8.Персонал столовой оказывает услуги посетителям в одноразовых масках(смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.</p>	<p>Соответствует</p>		

В результате проверки установлено:

Замечание, сделанное в ходе предыдущей проверки, устранено. На все продукты имеются сертификаты.

Члены комиссии:

 Джакупов Ж.М.
 Норпеисова Г.К.
 Жакишева Т.Б.
 Нурушова Д.Ж.

Арендатор столовой ознакомлен: 