

**АКТ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
по контролю за организацией питания школьников**

Дата посещения: 19 сентября № 1

Члены бракеражной комиссии (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Нуримов З.К. - ЗДНР
Каймошов И.М. - сотрудник школы
Каймова В.А. - медицинский сотрудник
Баймошов А.А. - перит школы
Таномов А.А. - перит школы

Наименование организации образования: _____

КГУ «СОШИТ им. А. Байтурсулы»

Председатель комиссии по мониторингу качества питания - руководитель организации образования: Мигунова Татьяна Алексеевна

Состав членов комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) (Ф.И.О. с указанием должности): _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) _____

Контингент организации образования (чел.): 1802

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 6

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой _____

Ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением организации питания _____

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Пр
1	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	+		
2	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
3	Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	+		
4	Организация приема пищи детей			

	(обеспечение организованного посещения столовой)	+		
5	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	+		
6	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 условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	+		
7	Соблюдение питьевого режима обучающихся		содержится	
8	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)		в наличии	
9	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
10	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)		соответствует меню	
11	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню			
12	Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания	+		
13	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов,			


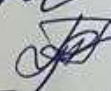
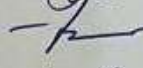


	удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)			
14	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	<i>аминжол</i>		
15	Систематическое размещение на сайте организации образования, информационных системах, социальных сетях информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии)	<i>есть в наличии</i>		
16	<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 столовой (за исключением обучающихся, педагогов и персонала организации образования);</p> <p>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);</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>4) 100% вакцинация персонала (за исключением лиц, имеющих постоянные медицинские противопоказания, переболевших COVID-19 в течение 3-х месяцев после выздоровления);</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>7) обеспечение персонала запасом масок</p>			

(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:

что в ин. совхозной намечено с
учетом выводов, изложенных
в ин. выводе, осуществляются по
прогнозу, выделены денежные ресурсы
заключены с собой

Члены комиссии:

Муромова И.И. — 
Таймакова И.И. — 
Исмаилов Б.А. — 
Бенюшова — 
Самоева — 

Руководитель организации образования ознакомлен _____ (подпись)

