

2022 жылғы 19 қыркүйектегі
№ 325 бұйрыққа
3-қосымша

2022-2023 оқу жылында Теміртау қаласының мектептерінде тамақтандыруды
ұйымдастыру сапасы туралы мониторинг бойынша жадынама
Памятка по мониторингу качества организации питания в школах города
Темиртау в 2022-2023 учебном году

КҒҮ , ОӘМ №22

24.02.23

I. Тамақтану залының санитарлық-гигиеналық жағдайы Санитарно – гигиеническое состояние обеденного зала		
1	Залдың жалпы санитарлық жағдайы - Общее санитарное состояние зала	Ұсынымдар – рекомендации
2	Ыстық және суық су келтірілген қол жуу раковиналарының санитариялық жай-күйі, дезқұралдардың, қолды жууға және кептіруге арналған құралдардың болуы - Санитарное состояние умывальных раковин с подводкой к ним горячей и холодной воды, наличие дез. средств, средств для мытья и сушки рук	раковина - 2 для сушилки рук - 1
3	Тамақтану залын ығалды жинау, желдету кестесі - График проветривания, влажной уборки обеденного зала	+
4	Білім бөлімі бекіткен перспективалық ас мәзірге сәйкес ұйым басшысы бекіткен күнделікті ас мәзірі (тағамдардың атауы, тағамдардың шығуы, еркін ас мәзірі және буфет өнімдері). Көрсетілген ас мәзірі тамақтану залында және ата-аналар үшін қол жетімді жерде орналасуы - Ежедневное меню, утвержденное руководителем организации в соответствии с перспективным меню, утвержденным отделом образования (с указанием наименования блюд, выхода блюд, свободное меню и буфетная продукция). Меню размещается в обеденном зале и в месте доступном для родителей.	+
5	Білім беру ұйымының басшысы бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес тамақтану кестесі - График питания в соответствии с установленным режимом питания, утвержденным руководителем организации образования	+
6	Асхананың жұмыс уақыты оқу процесі аяқталғанға дейін бір сағаттан кешіктірілмей аяқталады - Время работы столовой завершается не позднее, чем за час до окончания учебного процесса	+
7	Білім алушылардың қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесін қолдануы. Ата-ана төлемақысының жиынтығы үшін тамақтанатын білім алушылар үшін мектеп асханасында тамақтану үшін қолма-қол ақшасыз есеп айырысу кезінде мектеп асханасында сатылатын өнімнің бағасын мәзірде көрсетілген бағалар преискурантындағы бағадан	+

	10% - ы мөлшерінде төмендету көзделеді – Применение обучающимся системы безналичных расчетов. При безналичном расчете за питание в школьной столовой для обучающихся, питающихся за счет родительской платы, предусматривается снижение цены на реализуемую в школьной столовой продукцию в размере 10% от цены указанной в меню прејскуранте цен.	
8	Ас блогындагы бейнебакылау жүйесі -Система видеонаблюдения на пищеблоке	2
9	Тамактану бұрышын безендіру, материалдарды жанарту - Оформление уголка здорового питания, обновление материалов	+
10	Оқушыларды дайын тамақты таратумен, асхана жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол бермеу - Недопущение привлечения учащихся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, уборке помещений	+
11	Қызметті жеткізуші (арендатор) ай сайын білім беру ұйымының басшысына өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтерді ұсынуын қадағалау - контроль за предоставлением поставщиком услуги (арендатором) ежемесячно руководителю организации образования сведений о перечне пищевой продукции, используемой для обучающихся, с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции	+
12	Тәрбие және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында келесі тағамдарды сатуға болмайды: ұйытқыны, сүзбені, айранды; фаршталған құймақтарды; флотша макарон, зельц, форшмак, сілікпе, паштеттерді; кремді бар кондитерлік бұйымдарды; тұтыну орамдарындағы кондитерлік бұйымдар мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье); морстарды, квастарды дайындауға және өткізуге жол берілмейді; қуырылған өнімдер; жұмсақ қайнатылған жұмыртқа, жұмыртқа-глазунь; күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар; қаймақ пен окрошка майонезі қосылған салаттар; саңырауқұлақтар; өнеркәсіптік емес (үйде) дайындалған тамақ өнімдері; тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар; газдалған, емдік және емдік-асханалық минералды сулар, тәтті алкогольсіз сусындар, алкогольсіз энергетикалық (сергітетін) сусындар, диффузиялық қойылтылған шырындар (қапталған минералды және ауыз суларды қоспағанда); фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, чипстер, кептірілген нан, ащы тұздықтар, кетчуптар, ыстық дәмдеуіштер(бұрыш, желкек, қыша). Тәрбие және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында келесі тағамдарды пайдалануға жол берілмейді: зарарсыздандырылмаған сүт, термиялық	+

өңдеусіз сүзбе және каймак; суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен еті; аурудан қолайсыз шаруашылықтардан алынатын сүт және сүт өнімдерінің; тілін, жүрегін қоспағанда, өнімді жануарлар мен құстың қосалқы өнімдерінің; өнімді жануарлар еті мен механикалық жолмен сүйектен айырылатын құс етінің; құс етінен коллагені бар шикізаттың; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдерінің; генетикалық түрлендірілген шикізаттың және (немесе) Қазақстан Республикасының қолданыстағы заңнамасына сәйкес пайдаланылатын шикізаттың, құрамында ГМИ бар; құрамында темір бар дәрумендермен, минералдармен байытылмаған тұз және жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұны - Недопущение **реализации**: простокваши, творога, кефира; фаршированных блинчиков; макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов; кондитерских изделий с кремом; кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках; морсов, квасов; жареных во фритюре изделий; яиц всмятку, яичницы-глазуньи; сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и моенозом; окрошки; грибов; пищевой продукции непрямого (домашнего) приготовления; первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод); фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек, острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица); Использование: нестерилизованного молока, творога и сметаны без термической обработки; яиц и мяса водоплавающих птиц; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных из заболеваемости сельскохозяйственных животных; субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца; мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки; коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего ГМИ; нейотированной соли и необогащенной (нератифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

13

Бір мезгілде пайдаланылатын асхана ыдыстары мен керек-жарақтарының санын қамтамасыз етілуі. Жарықтары, сынықтары, жиектері сынған,

+

деформацияланған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмеу - Обеспечение количества одновременно используемый столовой посуды и приборов потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью

II. Асхана қызметкерлерін нормативтік талаптарға сәйкес қамтамасыз ету (ҚР ДСМ 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар)

Обеспечение работников столовой с соответствии с нормативными требованиями (приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № ҚР ДСМ-76)

1	Мектеп оқушыларының контингентіне сәйкес асхана қызметкерлерінің болуы -Наличие работников столовой в соответствии с контингентом обучающихся школы	4
2	Ас блогының, техникалық персоналдың қызметкерлерінде арнайы киімнің (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім) болуы, бұл ретте жұмыс басталар алдында шашты қалпақ немесе орамалдың астына алады, әшекейлерді (сағаттар, сақиналар, білезіктер) шешеді, тырнақтарын қысқа қырқады және оларды лакпен жаппайды)- Наличие у работников пищеблока, технического персонала специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь, при этом перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают украшения (часы, кольца, браслеты), коротко стригут ногти и не покрывают их лаком)	+
3	Ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалардың болуы- Наличие медицинских книжек на каждого работника пищеблока с допуском к работе,	+
4	Қолайсыз эпидемиологиялық жағдай кезінде карантиндік шаралардың сақталуы. - Соблюдение карантинных мер при неблагоприятной эпидемиологической ситуации	+

III. Тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар - Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания

1	Басқару органы – білім бөлімі бекіткен перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем - желтоқсаннан бастап) екі апталық мәзірдің болуы - Наличие перспективного сезонного (лето-осень, зима-весна – с декабря) двухнедельного меню, утвержденного органом управления – отдел образования	+
2	Мектеп басшысы бекіткен өндірістік бақылау жоспарының болуы, сондай-ақ Мектепке тиісті растайтын құжаттары бар жоспар көшірмесінің болуы -Наличие плана производственного контроля, утвержденного руководителем школы, а также наличие копии плана с соответствующими подтверждающими документами в школах	+

3	<p>Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес мектеп басшысы бекіткен шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесінің болуы-Наличие ассортимента перечня выпускаемой продукции, утвержденного руководителем школы, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p>	+
4	<p>Тағам дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялылығына сәйкестігі үшін ас блоктарында тағам дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық картотекасының) болуы (тамақ дайындау тағамдардың таратылуын, тағамдардың шығуын, тағам дайындау технологиясы туралы мәліметтерді, әрбір тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздардың, майлардың, тұздардың, т. б.) туралы толық ақпаратты көрсететін тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі, әрбір тағамның (аспаздық өнімнің) және әрбір тамақтың жиынтығында көмірсулардың, дәрумендердің) және энергетикалық құндылығының (калориялылығының) болуы тағамды дайындау технологиясын және дайын тағамдарды калориялылығына сәйкестігін сақтау үшін ас әзірлейтін бөліктерде бірыңғай тағамды дайындау картотекасының бар болуы (тағамдар картотекасын пайдалану арқылы тамақты дайындау жүзеге асырылады, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың түсімі, әр тағамның құрамы туралы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің болуы) және әр тағамның (аспаздық бұйымның) энергетикалық құндылығы (калориялығы) мен әр тамақты қабылдау жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі.- Наличие на пищеблоках Единой картотеки (технологической картотеки) приготовления пищи для соблюдения технологии приготовления пищи и соответствия калорийности готовых блюд (приготовление пищи, распределение блюд, выход блюд, сведения о технологии приготовления, состав каждого блюда и его пищевая ценность (белки, жиры, соли и т.д.) с использованием картотеки. наличие углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) в совокупности каждого блюда (кулинарного продукта) и каждого блюда для соблюдения технологии приготовления пищи и соответствия готовых блюд калорийности в пищеобработывающих отсеках наличие единой картотеки приготовления пищи (с использованием картотеки блюд осуществляется приготовление пищи, в которой сообщается о распределении</p>	+

	продуктов, поступлении продуктов, составе каждого блюда и его пищевой ценности (наличие белка, жиров, углеводов, витаминов) и составе каждого блюда (наличие кулинарного изделия) полную информацию об энергетической ценности (калорийности) и совокупности приемов каждого приема пищи.	
5	Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына және шикі өнімнің бракераж журналына деректерді енгізе отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттардың (көлік жүкқұжаттары, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері, ветеринариялық - санитариялық сараптама құжаттары) болуы- Наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность (транспортные накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно- санитарной экспертизы), с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов и в бракеражный журнал сырой продукции, согласно форме 1 приложения 9 к Санитарным правилам.	+
6	Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес құжаттама: - күнделікті мәзір, - пікірлер мен ұсыныстар кітабы- Документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения: -ежедневные меню, -книга отзывов и предложений.	+
7	Нақты мәзірге сәйкес дайын өнімнің күнделікті тәуліктік сынамалары. Қақпағы бар таза (қайнатумен өңделген) шыны ыдыста (гарнирлер жеке ыдысқа алынады) кемінде 48 сағат арнайы тоназытқыш жабдықта сақталады- Ежедневные суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Хранение в чистой (обработанной кипячением) стеклянной посуде с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании.	+
8	Бакылау порциясының Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 «Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» қаулысымен регламенттелген білім алушыларды тамақтандыру нормаларына («брутто» массасында) және Санитариялық қағидалардың 7-қосымшасына сәйкес келуі - Соответствие контрольных порции нормам питания обучающихся (в массе «брутто»), регламентированными постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта	+

	2012 года №320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь», и приложению 7 Санитарных правил.	
9	Бір күнде және келесі екі –үш күнтізбелік күнде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді қайталаудың болмауы. Тамақ өнімдерін ауыстырудың болмауы, Бар болған жағдайда Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес келуі- Отсутствие повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два –три календарных дней.	+
10	Дайындалған өнімнің органолептикалық және визуалды қасиеттері, тамақ қалдықтарының болуы- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции, наличие остатков пищи	+

IV. Директордың тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасарының тамақтануын ұйымдастыру бойынша құжаттаманы жүргізу және есепке алу

Ведение и учет документации по организации питания заместителя директора по воспитательной работе

1	Бракераж комиссиясының, құрамы медициналық қызметкерді, әкімшілікті, өндіріс менгерушісін және қамқоршылық кеңестің, ата-аналар комитетінің өкілдерін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен айқындалатын тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияның жұмысы (бұйрық, жұмыс жоспары, тексеру актілері)- Работа бракеражной комиссии, комиссии по мониторингу качества питания, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителей попечительского совета, родительского комитета (приказ, план работы, акты проверки).	+
2	Ай сайын бракераж комиссиясын тексеру қорытындыларын орта білім беру ұйымының интернет-ресурсында ақпарат түрінде ресімдеу және орналастыру (кейіннен оларды білім беру ұйымының педагогикалық кеңесінде қарау-жылына 2 рет)- Ежемесячное оформление и размещение итогов проверки бракеражной комиссии на интернет-ресурсе организации среднего образования в виде информации (с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования-2 раза в год).	+
3	Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы мәліметтер- Сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции	+
4	Интернет-ресурста білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша ақпаратты	

	жүйелі орналастыруды камтамасыз ететін «Мектептік тамақтандыру» айдарын құру (перспективалық, тағамдардың фотосуреті қоса берілген күнделікті ас мәзірі, жұмыс жоспары, тамақтану сапасын мониторингілеу жөніндегі комиссиялардың актілері, білім беру ұйымдары пайдаланатын ай сайынғы электрондық білім беру ресурстары мен жүйелері)- Создание на интернет-ресурсе рубрики «Школьное питание», обеспечивающее систематическое размещение информации по организации питания обучающихся (перспективное, ежедневное меню с приложением фото блюд, план работы, акты комиссий по мониторингу качества питания, ежемесячная электронных образовательных ресурсах и системах , используемые организациями образования.	+
5	Ауыз судың, оның ішінде ыдыстарға құйылған (графиндер, шәйнектер, бөшкелер (немесе нормалау құжаттарының (сертификаттардың) талаптарына сәйкес келетін қауіпсіздік сапасының көрсеткіштері бойынша шөлмектелген) ауыз судың болуы- Наличие питьевой воды, в том числе в расфосованной емкости (графины, айники, бачки(или бутилированной по показателям качества безопасности соответствующей требованиям документов нормирования (сертификаты)	+
6	Басшының ауыз су режимін ұйымдастыру жөніндегі бұйрығының болуы (білім алушылардың объектіде болған барлық уақыты ішінде ауыз суға еркін қол жеткізуін камтамасыз ететін жауапты адамды тағайындаумен) -Наличие приказа руководителя по организации питьевого режима (с назначением ответственного лица, обеспечивающего свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объекте)	+
7	2022-2023 оқу жылына тамақтану сапасын бақылау жөніндегі білім беру ұйымының жұмыс жоспары - План работы организации образования по контролю качества питания на 2022-2023 учебный год	+
V. Білім беру ұйымының қызметкері және Медицина қызметкерлерінің тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша құжаттаманы жүргізуі, бақылауы және есепке алуы Введение, контроль и учет документации и учет документации по организации питания работником организации образования и медицинскими работниками		
1	Медицина қызметкерінің Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нұсқасына сәйкес аспаздық бұйымдар тағамдарының сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына күнделікті органолептикалық бағалау жүргізуі - Проведение медицинским работником ежедневной органолептической оценки качества готовых блюд с внесением записи в журнал органолептической оценки качества блюд кулинарных изделия в соответствии с формой 3 приложения 9 к санитарным правилам	+

2	Санитариялык кағидалар 9-қосымшаның 4-нысанына сәйкес ас блогы қызметкерлерінің денсаулығын күн сайынғы бақылау журналы - Журнал ежедневногo контроля за здоровьем работников пищеблока в соответствии с формой 4 приложения 9 к санитарным правилам	+
3	Санитариялык кағидалар 9-қосымшаның 5-нысанына сәйкес тамақ өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау - Контроль за выполнением норм пищевой продукции согласно форме 5 приложения 9 к санитарным правилам	+
4	Санитарлық кағидалар 9 қосымшаның 1-нысанына сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың журналын бақылау - Контроль журнала скоропортящихся пищевых продуктов и полуфабрикатов согласно форме 1 приложения 9 к санитарным правилам	+
5	Санитарлық кағидалар 9 қосымшаның 2-нысанына сәйкес «С - витаминдеу» журналын бақылау - Контроль журнала «С-витаминизация » согласно форме 2 приложения 9 к санитарным правилам	

Қорытынды

Выводы

Үлгісіне
 Мектеп сайтына жақынға тәуелсіздік
 елосіміні мақарушыны жариялап отыру.

Таныстым - Ознакомлен Байбосынов А.Б. 24.01.22 айы, күні-дата, месяц

