



ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫНЫҢ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ

Об организации питания школьников

г. Караганда, 2022

Обеспечение горячим питанием



Изменения в НПА



О внесении изменений и дополнений в Правила организации питания (приказ №359 от 10 августа 2022 г.)

Утвержден – МП РК

Согласован – МФ РК, МЗ РК, МНЭ РК

- включение организатором конкурса в конкурсную документацию **ассортиментного перечня блюд, буфетной продукции с указанием цен** (с учетом средней цены за единицу согласно базе данных цен на веб-портале государственных закупок, сведений уполномоченного органа по ведению статистики), **технологических карт блюд**;

- **учет и фискализация посещения** столовой обучающимися школ (фиксация и передача данных с контрольно-кассовых устройств на информационные или образовательные платформы);

- **размещение меню, фото блюд**, осуществление **оценки** обучающимися и их родителями **качества услуг, соответствия меню на информационной или образовательной платформе**;

- **внесение изменений в действующий договор в части изменения цены** (с учетом уровня инфляции и в пределах средней цены на портале ГЗ) **по решению местных исполнительных органов**;

- **нормы по совершенствованию процесса закупок** (определен период размещения объявлений, начало приема заявок и т.д.)

Оснащение системами видеонаблюдения



452 видеокamеры установлены в 290 пищеблоках, что составляет 81% от общего числа школьных столовых

В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

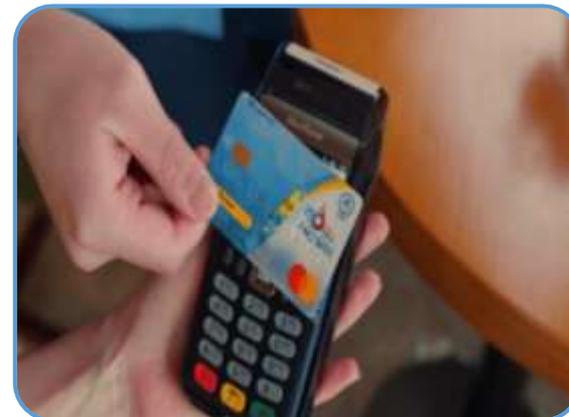
В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика.

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 (прейскуранте цен).

Безналичный расчет, Е - АСХАНА

В 153 школах или 42,7 % внедрен безналичный расчет

- 1. Каждому ребенку выдается карточка с QR-кодом;*
- 2. Ребенок берет определенные блюда;*
- 3. На телефон родителям приходит SMS-оповещение о балансе и купленных блюдах.*

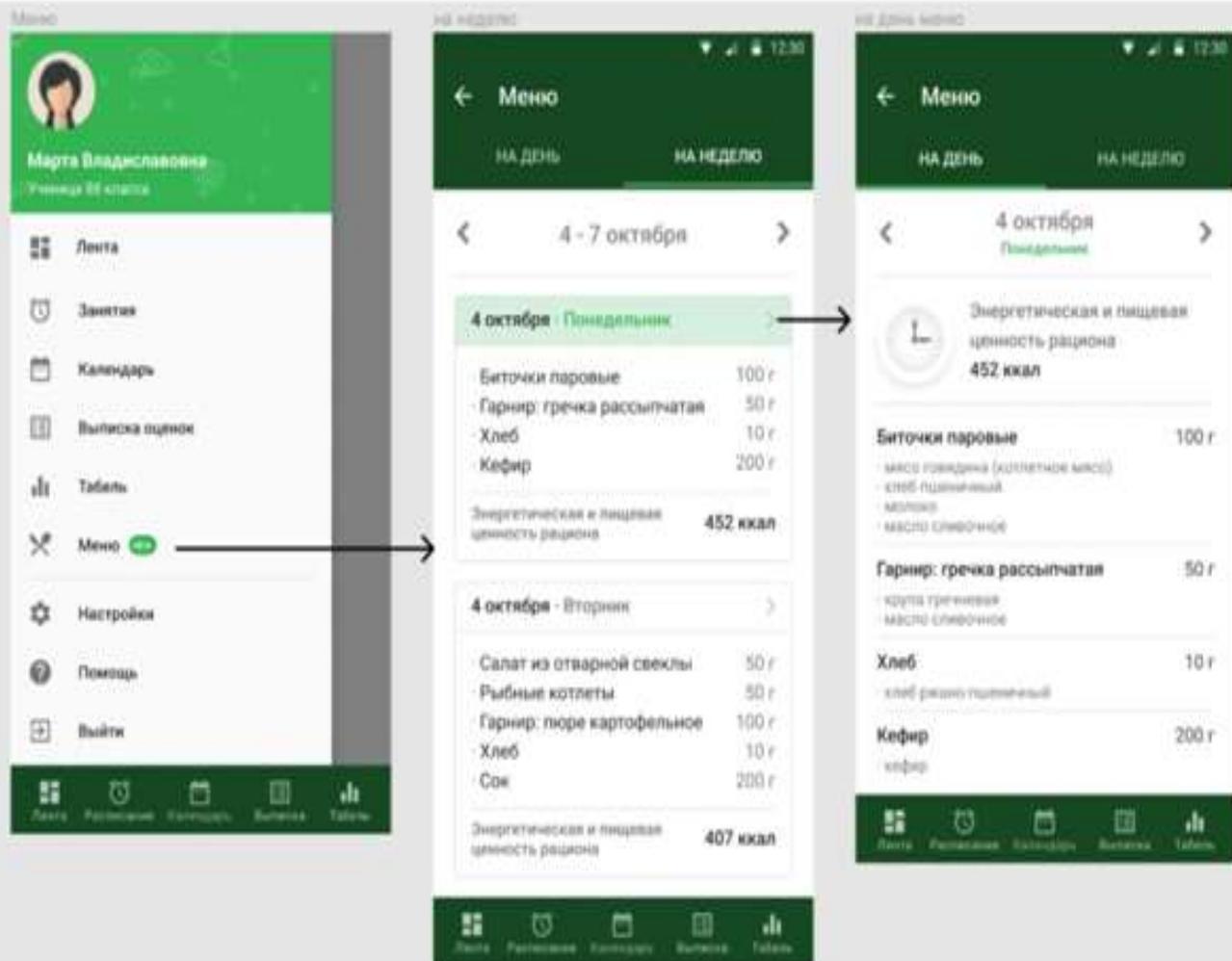


Автоматизированная система «Bilimal. Электронды мектеп»

Данный процесс разработан для учёта качества питания, а также для информирования родителей относительно ежедневного меню и энергетической ценности блюд через мобильное приложение «EduMark»

В приложении «Edumark» у ученика и у родителя в пункте «Меню» будет отображено данное меню. Имеется просмотр «На день» и «На неделю».

раздел «Меню» будет доступен только учащимся 1-4 классы, а также учащимся с указанной отметкой «Нуждается в льготном питании»



Правовая база

Правила организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования (**Приказ МОН РК от 31 октября 2018 года № 598**)

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (приказ МЗ РК от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76)

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (приказ МЗ РК от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16)

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля» (приказ МНЭ РК от 6 июня 2016 года № 239)

"Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования"

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020.

Обеспечение условий для организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования

Алгоритм:

1. Органы управления образованием и организации среднего образования **создают на интернет-ресурсе рубрику "Школьное питание"**, обеспечивают систематическое размещение информации по организации питания обучающихся (**перспективное, ежедневное меню с приложением фото блюд, план работы, акты комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп**);
2. Руководитель организации среднего образования в соответствии с перспективным меню **ежедневно утверждает меню с указанием выхода блюд на предстоящий день и размещает его в столовой, и в месте, доступном для родителей или законных представителей обучающихся.**
3. Поставщик услуги **ежемесячно предоставляет руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции.**

Комиссия по мониторингу за качеством питания при организации образования

Алгоритм работы комиссии:

В организации среднего образования создается комиссия по мониторингу качества питания с участием представителей попечительского совета, родительского комитета, администрации школы, медицинского работника медицинского пункта организации образования. **Председателем комиссии является руководитель организации среднего образования.**

В задачи комиссии входит осуществление мониторинга качества поступающих продуктов питания, наличия сертификатов СТ-KZ на продукты питания отечественных товаропроизводителей, качества приготовленных блюд, наличием и исправностью технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения, доставки продуктов, готовых блюд, соответствия фактического рациона питания детей ежедневному, перспективному меню, санитарного состояния столовой.

Итоги работы комиссии **ежемесячно** оформляются в виде информации **с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.**

Межведомственная экспертная группа при ГорОО/РайОО или УО



Алгоритм работы МЭГ:

Межведомственные экспертные группы по контролю за качеством питания, действующие при органах управления образованием, ведут систематический мониторинг деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принимают меры по эффективной организации питания школьников.

Функции комиссии по мониторингу качества питания также осуществляются посредством привлечения физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц. В случае принятия данного решения организация образования, поставщик услуги предоставляют доступ физических лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность, или юридических лиц для осуществления вышеуказанных функций.

- книги жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер);
 - исправность технологического оборудования;
- наличие заключения СЭС по пищеблоку и договора на производственный контроль;
- оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики);
 - наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой;
- сведения о квалификации:**
 - от 151 до 350 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 2-х кухонных рабочих;
 - от 351 до 650 обучающихся в организации образования – не менее 1-го повара, 3-х кухонных рабочих;
 - от 651 до 1500 обучающихся в организации образования – не менее 3-х поваров, 4-х кухонных рабочих;
 - наличие заведующей производством и диетолога (согласно данным конкурсной документации);
 - наличие медицинского допуска (санминимум), наличие санитарной книжки и дипломов об образовании;
 - наличие кассового аппарата, зарегистрированного в УГД и наличие пост-терминала (банк);
- виды буфетной продукции, согласованные с органами по защите прав потребителей (имеются ли в продаже фрукты, вода).

- работу комиссии по мониторингу за качеством питания и мониторинг учетной документации (приказ о создании комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов комиссии);

- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню);

- наличие рубрики «Школьное питание» на интернет-ресурсе организации образования;

- наличие материала в рубрике «Школьное питание» (перспективное, ежедневное меню с приложением фото блюд, план работы, акты комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп) ;

- мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания:

- 1) план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.);

- 2) наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой;

- 3) использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференций и др.)

- 4) использование методических рекомендаций ВОЗ «Школы, способствующие здоровью».

Что должен помнить арендатор школьной столовой?

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют **при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность** (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия).
2. Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, сохраняют в организации общественного питания.
3. Транспортировку пищевых продуктов **проводят специальным автотранспортом**. Экспедитор должен иметь специальную одежду и проходить медицинский осмотр в соответствии с законодательством Республики Казахстан.
4. Наличие **бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов**.
5. Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в весе "брутто") по каждому блюду.

6. ПОМНИТЬ!!!!

В меню **не допускается повторение одних и тех же блюд** или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар.

Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают **один раз в два – семь календарных дней**.

Что должен помнить арендатор школьной столовой?

7. На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по установленной форме: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

**Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен подписью .
Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.**

8. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков (Обязательное введение **журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий**).

9. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет **суточные пробы** готовой продукции в соответствии с фактическим меню.

Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

10. Суточные пробы хранятся **не менее 48 часов при температуре от +2°C до +6°C** в специальном холодильном оборудовании для хранения готовой пищевой продукции.

По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции, после замены приготовленным завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно, суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

Базовые требования к инвентарю



Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их **обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами **из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.**

При организации питания **используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы),** отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «хлеб», готовая продукция «ГП», для теста;

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи): мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС» овощи вареные «ОВ», «хлеб», «сельдь», «гастрономия»;

Кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», «для разбивания яиц», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и, при необходимости, рыбы, **используются с гладкой поверхностью, без трещин** (при использовании изделий из дерева - из твердых пород).

Товарное соседство

ШПАРГАЛКА ДЛЯ КУХНИ

ХРАНЕНИЕ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Хранение продуктов в холодильнике

МОЛОЧКА. СЫР. ЙОГУРТ. ЯЙЦА



МЯСНЫЕ ДЕАНКАТЕСЫ.
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



ОСТАТКИ ЕДЫ

СЫРОЕ МЯСО



МОРПРОДУКТЫ

СЫРАЯ РЫБА

ОВОЩИ



ФРУКТЫ



Не храните бананы, картофель, лук и чеснок в холодильнике.



СУХИЕ ПРОДУКТЫ	10/15 °C
ФРУКТЫ И ОВОЩИ	3/7 °C
МОЛОЧКА	2/4 °C
МЯСО	0/2 °C
РЫБА	-1/1 °C
ЗАМОРОЗКИ	-18 °C

ТЕМПЕРАТУРА
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности.

Складское помещение и оборудование



Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержатся с соблюдением условий хранения (включая температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

Для реализации скоропортящейся пищевой продукции объекты оснащаются охлаждаемыми или холодильными камерами, торговым холодильным оборудованием (прилавками, витринами, шкафами и иным оборудованием), обеспечивающие температурные режимы хранения каждого вида пищевой продукции.

В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с пищевой продукцией не допускаются образования снега и льда (наледи).

Базовые требования к работникам пищеблока

Перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;

Работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;

Перед работой снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;

При выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду;

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками;

На пищеблоке должны создаваться **условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены**. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

Работники объекта питания и лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, обязаны проходить **обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры** и должны иметь на рабочем месте **личную медицинскую книжку с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и допуском к работе**.

Работники пищеблока обеспечиваются **не менее трех комплектов специальной одежды** (халат или куртка с брюками, головной убор) и необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены.

Пищеблок должны оснащаться **аптечкой для оказания первой медицинской помощи**.

“Балаға лайық” акциясы

Республиканская акция по мониторингу школьных туалетов и столовых под лозунгом «Помоги школе стать лучше!»
https://t.me/bilim_jane_gylym/3034

«Мектепті жақсартуға көмектес!» - ұранымен мектеп дәретханалары мен асханаларына мониторинг жүргізіледі.
https://t.me/bilim_jane_gylym/3033



БАЛАҒА ЛАЙЫҚ

**«БАЛАҒА ЛАЙЫҚ»
АКЦИЯСЫНА ҚАТЫС!**

МЕКТЕП АСХАНАЛАРЫ МЕН САНИТАРЛЫҚ
ТОРАПТАРДЫ ТЕКСЕРІП, СУРЕТКЕ/ ВИДЕОҒА ТҮСІР.
МАТЕРИАЛДАРДЫ TELEGRAM BOT НЕМЕСЕ
WHAT'SAPP МЕССЕНДЖЕРІ АРҚЫЛЫ 87006990446
НӨМІРІНЕ ЖОЛДА



**TELEGRAM-
BOT**



WHATSAPP

QR-КОДТЫ СКАНЕРЛЕ
ПОМОГИ СВОЕМУ УЧЕБНОМУ ЗАВЕДЕНИЮ
СТАТЬ ЛУЧШЕ!



БАЛАҒА ЛАЙЫҚ

**УЧАСТВУЙ В АКЦИИ
“БАЛАҒА ЛАЙЫҚ”!**

ПРОВЕРЬ СТОЛОВУЮ И ТУАЛЕТ,
СФОТОГРАФИРУЙ/ СНИМИ НА ВИДЕО.
МАТЕРИАЛЫ ОТПРАВЛЯЙ ЧЕРЕЗ TELEGRAM BOT
ИЛИ НА WHAT'SAPP ПО НОМЕРУ 87006990446



WHATSAPP



**TELEGRAM-
BOT**

ОТСКАНИРУЙ QR-КОД
ПОМОГИ СВОЕМУ УЧЕБНОМУ ЗАВЕДЕНИЮ
СТАТЬ ЛУЧШЕ!