

АКТ

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

Дата посещения: 08.09.2021 № 1

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

- Айдаболова М.М. – председатель комиссии, руководитель школы;
- Исалина А.С. – ЗДВР;
- Болдарь С.П. – медицинский работник школы;
- Жакиенова А.М. – председатель попечительского комитета;
- Скоробогатова Т.И. – член родительского комитета.

Наименование организации образования: КГУ «Черноярская СОШ»

Поставщик услуги (при наличии) ИП «Мукатова»

Контингент организации образования (чел.): 289

Количество сотрудников пищеблока (чел.): 3

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) 21

Проектная мощность посадочных мест в столовой _____

№	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 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.	✓		
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 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 eGovmobile, Aitu, Kaspi.kz, HalykBank, 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 (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.</p> <p>8) персонал столовых оказывают услуги посетителям в одноразовых масках (смена масок не реже 1 раза в 3 часа) с частой обработкой рук.</p>	✓		

В результате проверки установлено:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Айдаболова М.М. *Айдаболова*

Исалина А.С. *Исалина*

Болдарь С.П. *Болдарь*

Жакиенова А.М. *Жакиенова*

Скоробогатова Т.И. *Скоробогатова*

Арендатор столовой ознакомлен ознакомлен *Мух* (подпись)