

Справка
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

От 08.12.2025

Настоящая справка составлена в присутствии: заместителя директора по УР Абдрахмановой А.Р., родителей Егеновой Д.М., Арыстановой А.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 8 декабря 2025 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Комиссия выявила, что суточные пробы есть только на бесплатное меню (1-4 классы)

[114. Суточные пробы каждой партии всех приготовленных блюд оставляются ежедневно в помещении для приема пищи в холодильнике. Количество поставляемых порций готовых блюд учитывает порции для органолептической оценки и суточной пробы. Предоставление порций для органолептической оценки и суточной пробы осуществляется за счет поставщика.]

2. В меню не указаны аллергены

[Приложение 14к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования Информация о наличии в составе готового блюда/изделия аллергена или непереносимого вещества обязательно указывается в меню соответствующим индексом в скобках после названия готового блюда/изделия (творожники со сметаной (Л, МП), что указывает на наличие в блюде лактозы и молочных продуктов) Информация с расшифровкой индексов аллергенов или непереносимых веществ размещается около меню

125. Организацию диетического питания учащихся/воспитанников осуществляют поставщики услуг питания или руководители организаций образования при самостоятельной организации питания.

126. В меню указывается содержание в готовых блюдах/изделиях веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости, согласно приложению 14 к настоящим Стандартам. Информация о наличии в меню веществ, которые приводят к аллергическим реакциям или непереносимости, доступным способом доводится до учащихся/воспитанников и их законных представителей.]

3. При проверке хранения продуктов обнаружено, что сливочное масло хранится без маркировки и расфасовано в целлофановые пакеты

[П.50 Пищевая продукция хранится в упаковке (таре) изготовителя, при транспортировке в производственные помещения пищевая продукция перекладывается в чистую, промаркированную внутрицеховую упаковку (тару).]

4. Отсутствует наличие санзаключения на транспорт

[55. Перевозка (транспортирования) пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (далее – Технический регламент), Санитарных правил № 16 и Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 22066).] [Все работники, к должностным обязанностям которых относится организация питания учащихся/воспитанников, включая хранение и перевозку (транспортирование) пищевой продукции и продовольственного сырья, проходят обязательные профилактические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в соответствии с Правилами гигиенического обучения лиц декретированной группы населения", утвержденными приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 21654) и приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131/2020 "Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги "Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов № 21443)]

5. Комиссией выявлено, что в школьном пищеблоке работают только два повара (положено четыре человека), и у одного повара Калмаханова Гульмайра Бирликовна-нет соответствующего диплома

6. При контрольном взвешивании обнаружен недовес: норма (котлета-80 гр), в наличии котлета-71 гр. Гречки и кисель в норме.

7. Комиссией выявлено, что в буфетном меню продают бургеры. Было сделано замечание.

8. [Приложение 6 к Стандартам питания в организациях здравоохранения и образования
Перечень пищевой продукции, которая не допускается к изготовлению и реализации в организациях образования
15) фаст-фуды: гамбургеры, хот-доги, пицца, наггетсы, чипсы (чипсоны), соленые сухарики с вкусовыми добавками]

Члены комиссии: