

АКТ
проверки столовой комиссией по питанию
от «17» января 2022 года

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С – директор школы;

Малашенко Л.А – зам. директора по ВР;

Журик А.Л – председатель Попечительского Совета школы;

Шермагамбетова А. Г.- социальный педагог;

17.01.2022 года 13:00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: контроль режима питания и качества питания.

Время проверки: 17.01.2022 г. – 9:30ч

В школе осуществляется одноразовое горячее питание (1 – 2 смены) школьников, 5 дней в неделю. Обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком организации горячего питания по школе. Имеется график дежурств учителей и администрации школы по столовой, график по контролю за организацией питания школьников. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах, обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает предъявляемым требованиям. При организации питания используется стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, (ложки, вилки) посуда для приготовления и хранения готовых блюд, изготовлены из нержавеющей стали. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются теплой водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Пищевые отходы хранят в емкости с крышками в специально выделенном месте. Не допускается присутствие обучающихся при приготовлении пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений. Персонал обеспечен специальной сшитой одеждой (халат, брюки, головной убор, обувь), с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не допускаются.

Решение:

1.Считать работу по организации питания удовлетворительной.

Рекомендации:

2.Кл. руководителям 1-9 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой кл.руководителей для дежурства в столовой по утвержденному графику;

- за поведением детей во время пребывания в обеденном зале и принятии пищи.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии

Председатель комиссии  Абилова А.С.

Зам директора по ВР  Малашенко Л.А.

Председатель ПС школы  Журик А.Л.

Социальный педагог  Шермагамбетова А. Г.

Мед. Работник школы  Мергенбаева У.М..

АКТ
проверки столовой комиссией по питанию
от «14» февраля 2022 года

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С – директор школы;

Малашенко Л.А – зам. директора по ВР;

Журик А.Л – председатель Попечительского Совета школы;

Шермагамбетова А. Г.- социальный педагог;

14.02. 2022 года 10:30 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: контроль режима питания и качества питания.

Время проверки: 14.02.2022 г. – 10:30ч

В школе осуществляется одноразовое горячее питание (1 – 2 смены) школьников, 5 дней в неделю. Обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком организации горячего питания по школе. Имеется график дежурств учителей и администрации школы по столовой, график по контролю за организацией питания школьников. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах, обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает предъявляемым требованиям. При организации питания используется стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, (ложки, вилки) посуда для приготовления и хранения готовых блюд, изготовлены из нержавеющей стали. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются теплой водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Пищевые отходы хранят в емкости с крышками в специально выделенном месте. Не допускается присутствие обучающихся при приготовлении пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений. Персонал обеспечен специальной сшитой одеждой (халат, брюки, головной убор, обувь), с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не допускаются.

Решение:

1.Считать работу по организации питания удовлетворительной.

Рекомендации:

2.Кл. руководителям 1-9 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой кл.руководителей для дежурства в столовой по утвержденному графику;

- за поведением детей во время пребывания в обеденном зале и принятии пищи.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии _____ Абилова А.С.

Зам директор по ВР _____ Малашенко Л.А.

Председатель ПС школы _____ Журик А.Л.

Социальный педагог _____ Шермагамбетова А. Г.

Мед. Работник школы _____ Мергенбаева У.М..



Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «16» марта 2022 года.

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С. – директор школы

Малашенко Л.А. – зам. директора по ВР

Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы

Шермагамбетова А.Г. - социальный педагог

составили настоящий акт в том, что 16. 03.2023 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: контроль режима питания и качества питания.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сақа».

Школьной столовой на 16 марта было предоставлено меню, в которое входят блюда, способствующие соблюдению правил здорового питания учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Меню находится в обеденном зале, на видном месте, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь.) К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный отбор, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник и соц. педагог следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовящейся пищи.

Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра школы.

При проверке обнаружены следующие нарушения: Работник кухни, производящий выдачу блюд, на момент проверки, не имел на руках медицинских перчаток.

Комиссией, по данному поводу, были сделаны замечания. В связи с чем, для устранения нарушения, была назначена повторная проверка в течение пяти рабочих недель.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Зам. директора по ВР

Председатель ПС школы

Социальный педагог

Мед. Работник школы



А.С. Абилова

Л. А. Малашенко

А. Л. Журик

А. Г. Шермагамбетова

У.М. Мергенбаева

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «17» апреля 2022 года.

Бракеражная комиссия в составе:
Абилова А.С. – директор школы
Малашенко Л.А. – зам. директора по ВР
Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы
Шермагамбетова А.Г. - социальный педагог
составили настоящий акт в том, что 17.04.2023 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: контроль режима питания и качества питания.
Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сақа».

Школьной столовой на 17 апреля было предоставлено меню, в которое входят блюда, способствующие соблюдению правил здорового питания учащихся.
Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Меню находится в обеденном зале, на видном месте, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь.) К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный отбор, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник и соц. педагог следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовящейся пищи.

Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра школы.

При проверке обнаружены следующие нарушения: Работник кухни, производящий выдачу блюд, на момент проверки, не имел на руках медицинских перчаток.

Комиссией, по данному поводу, были сделаны замечания. В связи с чем, для устранения нарушения, была назначена повторная проверка в течение пяти рабочих недель.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии
Зам. директора по ВР
Председатель ПС школы
Социальный педагог
Мед. Работник школы



А.С. Абилова
А.С. Абилова
Л.А. Малашенко
Л. А. Малашенко
А.Л. Журик
А. Л. Журик
А.Г. Шермагамбетова
А. Г. Шермагамбетова
У.М. Мергенбаева
У.М. Мергенбаева

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «11» мая 2022 года.

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С. – директор школы

Малашенко Л.А. – зам. директора по ВР

Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы

Шермагамбетова А.Г. - социальный педагог

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также стандартом государственной услуги « Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»

Питание учащихся и работников школы осуществляется С. Ахай ИП «Алтын Сақа».

1. Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
2. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
3. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Члены бракеражной комиссии

Председатель комиссии

Зам. директора по ВР

Председатель ПС

Соц. педагог



А.С. Абилова
А.С. Абилова

Л.А. Малашенко
Л.А. Малашенко

А.Л. Журик
А.Л. Журик

А.Г. Шермагамбетова
А.Г. Шермагамбетова

АКТ
проверки столовой комиссией по питанию
от «13» сентября 2022 года

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С – директор школы;

Малашенко Л.А – зам. директора по ВР;

Журик А.Л – председатель Попечительского Совета школы;

Шермагамбетова А. Г.- социальный педагог;

13 сентября 2022 года в КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина с. Дамса», комиссией по мониторингу питания в 11.00 часов была осуществлена проверка школьной столовой. При проверке нарушений выявлено не было.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовленные продукты имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Приготовление вкусное и качественное. Имеется четырехнедельное меню, утвержденное директором школы. Ежедневно мед. работником школы в столовой вывешивается меню. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды применяют специальные моющие средства. После каждого приема пищи обеденные столы протираются. Уборочный материал хранится отдельно

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Зам. директора по ВР

Председатель ПС школы

Социальный педагог

Мед. Работник школы



А.С. Абилова

Л. А. Малашенко

А. Л. Журик

А. Г. Шермагамбетова

У.М. Мергенбаева

Акт бракеражной комиссии

проверки столовой комиссией по питанию
от «24» октября 2022 года

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С – директор школы;

Малашенко Л.А – зам. директора по ВР;

Журик А.Л – председатель Попечительского Совета школы;

Шермагамбетова А. Г.- социальный педагог;

24.10. 2022 года 10:35 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: контроль режима питания и качества питания.

Время проверки: 24.10.2022 г. – 10:35ч

Обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком организации горячего питания по школе. Имеется график дежурств учителей и администрации школы по столовой, график по контролю за организацией питания школьников. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах, обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает предъявляемым требованиям.

В помещении пищеблока столовой имеется достаточное количество посуды, необходимой для приготовления пищи, обработка которой происходит ручным способом в раковине согласно инструкции. Кроме того, имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба готовой продукции хранится в холодильнике. В холодильнике соблюдается соседство продуктов, а также имеется градусник для соблюдения температурного режима в нем. Разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное, имеется инвентарь для уборки помещения пищеблока.

Вкусовые качества приготовленных блюд удовлетворительные.

Решение:

1.Считать работу по организации питания удовлетворительной.

Рекомендации:

2.Кл. руководителям 1-9 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой кл.руководителей для дежурства в столовой по утвержденному графику;

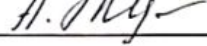
- за поведением детей во время пребывания в обеденном зале и принятии пищи.

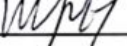
С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии  Абилова А.С.

Зам директор по ВР  Малашенко Л.А.

Председатель ПС школы  Журик А.Л.

Социальный педагог  Шермагамбетова А. Г.

Мед. Работник школы  Мергенбаева У.М..



Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 26.12.2022

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абиловой А.С. – директор школы, Малашенко Л.А. – заместитель директора по воспитательной работе, Журик А.Л. – председатель Попечительского совета школы, Шермагамбетовой А.С. – социальный педагог, мед.работник школы, составили настоящий акт в том, что 26 декабря текущего года в 12.00 часов была проведена проверка на соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов и срока годности продуктов в школьной столовой.

Школьную столовую арендует Ахай С. ИП «Алтын Сақа».

Цель: Осуществление контроля сроков хранения готовой продукции.
Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания – продукты свежие, сроки хранения соблюдаются.
2. Технология приготовления блюд – соответствуют технологическим нормам.
3. Исправность холодильно-технологического оборудования состояния исправное, с градусником.
4. Соблюдение сроков и условия хранения продуктов и готовых блюд – удовлетворительное, сыпучие в таре с крышками, овощи в лотках, товарное соседство соблюдается.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой – удовлетворительное.
6. В меню на 1 неделю, 1-й день:
 - А) котлеты мясные.
 - Б) Гарнир: макароны отварные
 - В) Чай черный.
 - Г) Салат витаминный.
 - Д) Печенье «Крокант».
 - Е) Хлеб ржано-пшеничный
7. было проведено контрольное взвешивание вес-булочной продукции 40г.
8. проведена экспертиза вкусовых качеств блюд – удовлетворительное.
Выводы и рекомендации: Состояние пищеблока удовлетворительное.
Рацион меню соблюдается: Вкусовые качества блюд удовлетворительное.
9. Ежедневное меню вывешивается своевременно в обеденном зале.

При проверке были обнаружены следующие нарушения:

В обеденном зале были обнаружены повреждения клеенки, которой были покрыты обеденные столы.

Членами комиссии была дана рекомендация: В срок до следующего приема пищи обучающимися заменить клиенку на обеденных столах.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии
Зам.директора по ВР
Председатель ПС школы
Социальный педагог
Мед.работник школы



Абилова А.С.
Малашенко Л.А.
Журик А.Л.
Шермагамбетова А.С.
Мергенбаева У.М.

«Утверждаю»

Директор

КГУ «Общеобразовательная школа

им.В.П.Кузьмина с.Дамса

отдела образования

по Шортандинскому району

управления образования

Акмолинской области»



Абилова А.С.

2021 г.

**Состав бракеражной комиссии
по контролю качества питания учащихся
в КГУ «Общеобразовательная школа
им.В.П.Кузьмина с.Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»
на 2021-2022 учебный год**

Председатель комиссии: Абилова Алтынай Сейпельевна – директор школы;

Члены комиссии:

1. Малашенко Лариса Антоновна – заместитель директора по воспитательной работе;
2. Журик Анна Леонидовна – председатель Попечительского совета;
3. Вездецкая Оксана Викторовна – председатель родительского комитета;
4. Газиев Рамиль Сайранович – и.о. заместителя директора по хозяйственной части;
5. Мергенбаева Ултуган Мухамедьяровна – медицинский работник;

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 год

№42

О создании бракеражной комиссии по контролю качества питания

Для обеспечения горячего питания в школьной столовой, согласно приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан за №130 от 06.04.2020 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю качества питания школьников в следующем составе:

- Абилова Алтынай Сейпельевна – председатель комиссии – Директор школы;

Члены комиссии:

- Малашенко Лариса Антоновна – завуч по воспитательной работе;

- Журик Анна Леонидовна – председатель Попечительского совета;

- Вездецкая Оксана Викторовна – председатель родительского комитета;

- Газиев Рамиль Сайранович – заместителя директора по хозяйственной части;

- Мергенбаева Ултуган Мухамедьяровна – медицинский работник;

- Шермагамбетова Айнур Галымжановна – социальный педагог; *Ниме В. С.*

2. Утвердить план работы по организации питания в школе.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.Абилова



С приказом ознакомлены:

Л.А.Малашенко

А.Л.Журик

О.В.Вездецкая

Р.С.Газиев

У.М.Мергенбаева

А.Г.Шермагамбетова

«Ақмола облысы білім басқармасының Шортанды ауданы бойынша білім бөлімі Дамса ауылының В.П. Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесіне

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа имени В.П. Кузьмина села Дамса отдела образования по Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

06 сентября 2021 год

№34

Об организации буфетного питания

1. Организовать с 06.09.2021 года буфетное питание.
2. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
3. Утвердить режим работы столовой.
4. Медицинской сестре:
 - Вести бракеражный журнал готовой продукции;
 - Вести контроль за качеством поступающих продуктов;
 - Вести контроль за соблюдением питьевого режима;
 - Следить за санитарным состоянием столовой;
 - Вести журнал здоровья персонала столовой;
 - Возложить ответственность за разведения дез.растворов.
5. Работникам столовой:
 - Организовать питьевой режим;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - Соблюдать чистоту и порядок, в кухне и столовой;
6. Заместителю директора по хозяйственной части:
 - Следить за состоянием моечных ;
 - Контролировать за своевременной очистке канализационных стоков;
 - Контролировать наличие сменной спец.одежды у персонала столовой маркировки разделочных досок, ножей;
 - Контроль за состоянием посуды и своевременность ее обработки.

Директор школы

А.Абилова



С приказом ознакомлены:

Медсестра: *[Signature]*

И.о.зам. по хоз/части: *[Signature]*

Повар: *[Signature]*

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Дамса ауылы

село Дамса

22 ноября 2021 года

№42

**Об организации
горячего питания**

1. Организовать горячее питание учащихся с 22 ноября 2021 года.
2. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
3. Утвердить режим работы столовой
4. Особое внимание обратить на детей начальных классов, детей из малообеспеченных и многодетных семей.
5. Медицинской сестре:
 - вести контроль за качеством поступающих продуктов в пищеблок и последний срок реализации
 - вести контроль за качеством готовой продукции
 - вести бракеражный журнал
 - следить за санитарным состоянием столовой
 - следить за меню, суточных проб
 - вести мониторинг состояния здоровья учащихся
 - вести журнал здоровья работников столовой
 - следить за обработыванием хлебных полок.
6. Зам. директору по хоз. части.
 - организовать обеспеченность посудой.
 - вести контроль за наличием одежды у персонала столовой.
 - за маркировкой разделочных ножей, досок.
 - поддерживать санитарное состояние складских помещений, соблюдать товарного соседства.
 - контролировать канализованность школы.
 - ежемесячно сдавать отчет по списанию продуктов в РОО.
 - ежедневно вести меню-раскладку.
 - следить за нормой продуктов.

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Дамса ауылы

село Дамса

01 сентября 2021 год

№33

Об организации питьевого режима

На основании Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Назначить ответственными за питьевой режим и приготовление дезсредств на медицинскую сестру школы Мергенбаеву У.М.

Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на и.о.зам. директора по хозяйственной части Газиева Р.С.

Директор школы



А.Абилова

«Бекітемін»
«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ Ақпарат директоры
С.Абилова
2021 жыл



**«Ақмола облысы білім басқармасы
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
2021 – 2022 оқу жылындағы
мектеп оқушыларына ыстық тамақты ұйымдастыру бойынша
бракераж комиссиясының жұмыс жоспары**

**План работы
бракеражной комиссии по организации горячего питания учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2021 – 2022 учебный год**

№ р/с	Өткізілетін іс – шаралар Мероприятия	Мерзімі Сроки	Жауаптылар Ответственные
1	Качество мытья посуды и соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Ежедневно	Медсестра
2	Условия и сроки хранения продуктов.	В течение учебного года	Председатель комиссии, зам.директора по хоз/части. зам.по ВР, медсестра
3	Контроль личной гигиены и своевременного прохождения медосмотров работников пищеблока.	В течение учебного года	Медсестра
4	Соблюдение санитарного состояния столовой.	Ежедневно	Председатель комиссии, зам.директора по хоз/части. зам.по ВР, медсестра
5	Контроль суточной пробы.	Ежедневно	Медсестра
6	Контроль за отходами.	В течение учебного года	Медсестра
7	Проведение уборок (ежедневной и генеральной) в помещении столовой.	Постоянно	Председатель комиссии, зам.директора по хоз/части. зам.по ВР, медсестра
8	Правильность введения и оформления соответственной документации на пищеблоке.	Постоянно	Председатель комиссии, зам.директора по хоз/части. зам.по ВР, медсестра
9	Дезинфицирующие мероприятия.	Постоянно	Медсестра
10	Организация питьевого режима.	В течение учебного года	Медсестра
11	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.	Постоянно	Председатель комиссии, зам.директора по хоз/части. зам.по ВР, медсестра

Медработник школы

У.Мергенбаева

**Список запрещенных продуктов, согласно Сан.Пин. №611 от 16.07.2017г.
в КГУ «Общеобразовательная школа им. В. П. Кузьмина
с. Дамса отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»
на 2021-2022 учебный год**

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается

1.) изготовление и реализация

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- глазуни
сложных (более четырех компонентов) салатов заправленных сметаной
и майонезом
окрошки
грибов
пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления
первых и вторых блюд на основе 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)

2) использование

непастеризованного молока творога и сметаны без термической обработки
яиц и мясо водоплавающих птиц
молоко и молочных продуктов из хозяйств неблагополучных по
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
генетически модифицированные источник
нейодированной соли и небогащенной (нефортифицированной)
железосодержащими
витаминами минералами пшеничной муки высшего и первого сорта

- В школьной столовой составляется перспективное меню сезонное (лето-осень, зима- весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно- минеральным комплексом.

- Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителям школы меню, в котором указывают наименование блюд, выход каждого готового блюда. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

- Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляет при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

- Документы удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

- Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от 20 С до + 60 С. Суточные пробы хранят не менее 24 часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом независимо от количества выходных дней).

Директор школы _____



А.Абилова

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Дамса ауылы

село Дамса

06 сентября 2021 год

№35

О дежурстве в столовой

В связи с организацией буфетного питания **ПРИКАЗЫВАЮ:**

Утвердить график дежурства в столовой:

1 смена

1. Логунова В.Г.
2. Адаменко С.А.
3. Журик И.И.
4. Баймуқанова М.Т.
5. Виховская К.Н.
6. Муратай Ж.
7. Аринова А.А.
8. Камеева Е.А.
9. Лащ Е.П.
10. Муратай А.
11. Пономаренко В.В.
12. Бухонина И.Е.
13. Газиева Н.В.
14. Хуан Т.
15. Мельник В.В.
16. Воронкова Т.И.
17. Мадьярова Б.Ж.
18. Газиев Р.С.
19. Абенова С.А.
20. Шермаганбетова А.

2 смена

1. Сауытбаева А.Б.
2. Мухамеджан А.Н.
3. Савицкая В.Н.
4. Каратаева Р.Д.
5. Кенжебаева А.Т.
6. Вещанская А.С.
7. Зайтхан С.
8. Бригад Г.
9. Мухамеджан Ж.К.
10. Двоеглазова Г.А.
11. Ганиваль Б.
12. Малашенко Л.А.
13. Нелис В.С.

Директор школы



А.Абилова

«Бекітемін»

«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі»КММ – нің директоры

« 01 » 09 2021 жыл

**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі бойынша мұғалімдердің асханадағы кезекшілік КЕСТЕСІ
ГРАФИК**

дежурства учителей по столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2021 – 2022 учебный год

1 смена

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 2 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 3 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 4 перемена	Кезекші әкімшілік Дежурный администратор
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Адаменко С.А.	Журик И.И. Баймуқанова М.Т.	Аринова А.А.	Абилова А.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Виховская К.Н. Муратай Ж.	Пономаренко В.В. Жлоба Г.В.	Камеева Е.А.	Двоеглазова Г.А.
3.	Сәрсенбі Среда	Лащ Е.П. Муратай А.	Бухонина И.Е. Васильева Н.В.	Жапарова У.А.	Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Газиева Н.В. Гудина Н.Н.	Блохина Ж.С. Мельник В.В.	Воронкова Т.И.	Малашенко Л.А.
5.	Жұма Пятница	Мадьярова Б.Ж. Газиев Р.С.	Абенова С.А. Утегенова З.Ж.	Шермагамбетова А.Г.	Нелис В.С.

Орынд. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганиваль Б.

«Бекітемін»
 «Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің директоры
 А.С.Абилова
 « 01 » 09 2021 жыл

**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі
 бойынша мұғалімдердің асханадағы кезекшілік
 КЕСТЕСІ
 ГРАФИК**

**дежурства учителей по столовой
 КГУ «Общобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
 на 2021 – 2022 учебный год
 1 смена**

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 2 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 3 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 4 перемена	Кезекші әкімшілік
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Адаменко С.А.	Журик И.И. Баймуқанова М.Т.	Аринова А.А.	Абилова А.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Виховская К.Н. Муратай Ж.	Пономаренко В.В. Жлоба Г.В.	Камеева Е.А.	Двоеглазова Г.А.
3.	Сәрсенбі Среда	Лащ Е.П. Муратай А.	Бухонина И.Е. Васильева Н.В.	Жапарова У.А.	Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Газиева Н.В. Гудина Н.Н.	Блохина Ж.С. Мельник В.В.	Воронкова Т.И.	Малашенко Л.А.
5.	Жұма Пятница	Мадьярова Б.Ж. Газиев Р.С.	Абенова С.А. Утегенова З.Ж.	Шермагамбетова А.Г.	Нелис В.С.

Орынд. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
 Ганиваль Б.

«Бекітемін»
«Ақмола облысының білім басқармасының
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
директоры А.С.Абилова



«Ақмола облысы білім басқармасының
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің
2021 – 2022 оқу жылындағы
тамақтану ережесі.

Режим питания

КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина с. Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»

I ауысым/ смена	II ауысым / смена
09.35- 09.50 -бастауыш сыныптар - начальные классы (1 – 4 классы)	15.05 – 15.15 -бастауыш сыныптар - начальные классы (1 – 4 классы)
10.35 – 10.50 - орта сыныптар - среднее звено (5 – 7 классы)	16.00 – 16.10 - орта сыныптар - среднее звено (5 – 8 классы)
11.35 -11.45 - жоғары сыныптар - старшее звено (8 – 10 классы)	

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Дамса ауылы

село Дамса

22 ноября 2021 года

№42

**Об организации
горячего питания**

1. Организовать горячее питание учащихся с 22 ноября 2021 года.
2. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
3. Утвердить режим работы столовой
4. Особое внимание обратить на детей начальных классов, детей из малообеспеченных и многодетных семей.
5. Медицинской сестре:
 - вести контроль за качеством поступающих продуктов в пищеблок и последний срок реализации
 - вести контроль за качеством готовой продукции
 - вести бракеражный журнал
 - следить за санитарным состоянием столовой
 - следить за меню, суточных проб
 - вести мониторинг состояния здоровья учащихся
 - вести журнал здоровья работников столовой
 - следить за обработыванием хлебных полков.
6. Зам.директору по хоз.части.
 - организовать обеспеченность посудой.
 - вести контроль за наличием одежды у персонала столовой.
 - за маркировкой разделочных ножей, досок.
 - поддерживать санитарное состояние складских помещений, соблюдать товарного соседства.
 - контролировать канализованность школы.
 - ежемесячно сдавать отчет по списанию продуктов в РОО.
 - ежедневно вести меню-раскладку.
 - следить за нормой продуктов.

7. Завучу по Воспитательной работе:

- иметь в наличии соответствующие документы по организации бесплатного горячего питания (списки детей из социально-незащищенных семей, акты обследования детей, подтверждающие документы, списки учащихся с 1 по 4 класса);
- наличие списков учащихся согласованные с акимом округа;
- вести совместную работу с поварами, медсестрой, с классными руководителями и зам. директором по хоз. части по организации горячего питания;
- вести контроль за питанием детей согласно списка из фонда всеобуча.

Директор школы



А.Абилова

С приказом ознакомлены:

Р.С.Газиев
У.М.Мергенбаева
Л.А.Малашенко
Б.Ганиваль
О.С.Кусаинова
А.А.Пердебаева
К.Базарбаева



«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің директоры
 «Бекітемін»
 « 01 » 09 2021 жыл

«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі бойынша мұғалімдердің асханадағы кезекшілік КЕСТЕСІ ГРАФИК

дежурства учителей по столовой
 КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
 на 2021 – 2022 учебный год
 2 ауысым

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 2 перемеңа	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 3 перемеңа	Кезекші әкімшілік Дежурный администратор
1.	Дүйсенбі Понедельник	Ильясова З.Т.	Зайтхан С.	Абилова А.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Савицкая В.Н.	Мухамеджан А.Н.	Двоглазова Г.А.
3.	Сәрсенбі Среда	Вещанская А.С.	Кенжебаева А.Т.	Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Окмет Н.Е.	Каратаева Р.Д.	Малашенко Л.А.
5.	Жұма Пятница	Бригад Г.	Мухамеджан Ж.К.	Нелис В.С.

Орынд. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
 Ганиваль Б.

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

Дамса ауылы

село Дамса

06 сентября 2021 год

№27

Об организации буфетного питания

1. Организовать с 06.09.2021 года буфетное питание.
2. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
3. Утвердить режим работы столовой.
4. Медицинской сестре:
 - Вести бракеражный журнал готовой продукции;
 - Вести контроль за качеством поступающих продуктов;
 - Вести контроль за соблюдением питьевого режима;
 - Следить за санитарным состоянием столовой;
 - Вести журнал здоровья персонала столовой;
 - Возложить ответственность за разведения дез.растворов.
5. Работникам столовой:
 - Организовать питьевой режим;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - Соблюдать чистоту и порядок, в кухне и столовой;
6. Заместителю директора по хозяйственной части:
 - Следить за состоянием моечных ;
 - Контролировать за своевременной очистке канализационных стоков;
 - Контролировать наличие сменной спец.одежды у персонала столовой, маркировки разделочных досок, ножей;
 - Контроль за состоянием посуды и своевременность ее обработки.

Директор школы

А.Абилова

С приказом ознакомлены:

Медсестра:

И.о.зам. по хозяй.части:

Повар:





«Бекітемін»
 «Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің директоры
 А.С.Абилова
 «_____» _____ 2021 жыл

**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі
 бойынша оқушылардың асханада тамақтану**

**КЕСТЕСІ
 ГРАФИК**

посещения учащимися столовой

**КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
 на 2021 – 2022 учебный год**

1 смена

№ р/с	09.35 үзіліс 2 перемена	10.35 үзіліс 3 перемена	11.35 үзіліс 4 перемена
1.	1 «а»	5 «б»	8 «б»
2.	1 «б»	5 «в»	9 «а»
3.	2 «б»	6 «б»	9 «б»
4.	3 «б»	7 «б»	9 «в»
5.	4 «а»	7 «в»	10 «а»
6.	4 «б»		10 «б»

2 смена

№ р/с	15.05 үзіліс 2 перемена	16.00 үзіліс 3 перемена
1.	0 «а»	5 «а»
2.	0 «б»	6 «а»
3.	2 «а»	7 «а»
4.	3 «а»	8 «а»

«Ақмола облысы білім
басқармасының Шортанды ауданы
бойынша білім бөлімі Дамса
ауылының В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»
коммуналдық мемлекеттік
мекемесіне

Коммунальное государственное
учреждение «Общеобразовательная
школа имени В.П. Кузьмина села
Дамса отдела образования по
Шортандинскому району
управления образования
Акмолнинской области»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

06 сентября 2021 год

№36

**О создании бракеражной комиссии
по контролю качества питания**

Для обеспечения горячего питания в школьной столовой, согласно приказу Министерства образования и науки Республики Казахстан за №130 от 06.04.2020 года **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю качества питания школьников в следующем составе:

- Абилова Алтынай Сейпельевна – председатель комиссии – Директор школы;

Члены комиссии:

- Малашенко Лариса Антоновна – завуч по воспитательной работе;
- Журик Анна Леонидовна – председатель Попечительского совета;
- Вездецкая Оксана Викторовна – председатель родительского комитета;
- Газиев Рамиль Сайранович – исполняющие обязанности заместителя директора по хозяйственной части;
- Мергенбаева Ултуган Мухамедьяровна – медицинский работник;

2. Утвердить план работы по организации питания в школе.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.Абилова

С приказом ознакомлены:
Л.А.Малашенко
А.Л.Журик
О.В.Вездецкая
Р.С.Газиев
У.М.Мергенбаева

«Бекітемін»
«Ақмола облысы білім басқармасы»
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебінің директоры
А.С.Абилова
« 21 » 2021 жыл

«Ақмола облысы білім басқармасы»
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі
бойынша мектеп әкімшілігі мен мұғалімдердің асханадағы кезекшілік
КЕСТЕСІ

ГРАФИК

дежурства администрации школы и учителей по столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2021 – 2022 учебный год
1 смена

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 2 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 3 перемена	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя үзіліс 4 перемена	Кезекші әкімшілік
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Адаменко С.А.	Журик И.И. Баймуқанова М.Т.	Аринова А.А.	Абилова А.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Виховская К.Н. Муратай Ж.	Пономаренко В.В. Жлоба Г.В.	Камеева Е.А.	Двоеглазова Г.А.
3.	Сәрсенбі Среда	Лащ Е.П. Муратай А.	Бухонина И.Е. Васильева Н.В.	Жапарова У.А.	Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Газиева Н.В. Гудина Н.Н.	Блохина Ж.С. Мельник В.В.	Воронкова Т.И.	Малашенко Л.А.
5.	Жұма Пятница	Мадьярова Б.Ж. Газиев Р.С.	Абенова С.А. Утегенова З.Ж.	Шермагамбетова А.Г.	Нелис В.С.

Орынд. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганиваль Б.

«Бекітемін»
«Ақмола облысының білім басқармасының
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
директоры А.С.Абилова



«Ақмола облысы білім басқармасының
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің
2021 – 2022 оқу жылындағы
тамақтану ережесі.

Режим питания

КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина с. Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»

I ауысым/ смена	II ауысым / смена
09.35- 09.50 -бастауыш сыныптар - начальные классы (1 – 4 классы)	15.05 – 15.15 -бастауыш сыныптар - начальные классы (1 – 4 классы)
10.35 – 10.50 - орта сыныптар - среднее звено (5 – 7 классы)	16.00 – 16.10 - орта сыныптар - среднее звено (5 – 8 классы)
11.35 -11.45 - жоғары сыныптар - старшее звено (8 – 10 классы)	

**ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
КГУ «Общеобразовательная школа села Дамса им.В.П. Кузьмина отдела образования по
Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»
на 2021-2022 учебный год.**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель АИМ БАСКАРМАСОВЫЙ ЕО
«Отдел образования по Португалинскому району
управления образования Акимлинской области»
Ахметова Ш.Х. 2022

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГУ «Общеобразовательный лицей Николая осли Дамса
В.П.Кузьмина отдела образования по Португалинскому району
образования Акимлинской области»
Абилова А.С.

Целевая группа	Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г				
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		
Каша рисовая на молоке		150	180	200	Рис	30	35	42		
					Молоко	100	120	150		
					Сахар	5	5	5		
					Масло сливочное	4	5	5		
Сузбеше		100	100	100	Соль йодированная	1	1	1		
					Вода	3	3	3		
					Сузбеше	100	100	100		
					Чай	0,2	0,2	0,2		
Чай сладкий		200	200	200	Сахар	20	20	20		
					Хлеб пшеничный	20	35	40		
Хлеб пшеничный		20	35	40				742	867	925
Калорийность. Ккал					Брутто, г					
1 неделя		2 день		Выход блюда, г			Брутто, г			
Наименование блюда		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет						
Рассольник на костном бульоне		200	250	250	Перловая крупа	24	33	40		
					Томат	5	5	5		
					Морковь	10	10	10		
					Масло растительное	3	3	3		
					Соль йодированная	1	1,5	2		
					Бульон	140	160	175		
					Петрушка	3	3	3		
					Лук репчатый	10	12	13		
					Огурцы соленые	14	16	17		
					Картофель	10	12	13		
Печенье Зайчик		10	10	15	Печенье Зайчик	10	10	15		
Кисель		200	200	200	Кисель	200	200	200		
					Сахар	10	10	10		
					Вода	190	190	190		
Хлеб пшеничный		20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40		
Калорийность. Ккал		846	921	1082						

I неделя 3 день	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Наименование блюда							
Гарнир: пшеничная крупа	100	130	150	Пшеничная крупа	36	47	54
				Масло сливочное	5	6	8
Подлив с сосиской цельная	50	50	70	Сосиска	40	40	40
				Морковь	20	20	20
				Дук	10	10	10
				Томат	5	5	5
				Масло растительное	11	14	15
Салат овощной	60	80	100	Капуста	58	78	90
				Помидоры свежие	29	39	48
				Масло растительное	12	14	18
				Зелень	8	10	13
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Чай сладкий	200	200	200	Чай	0,2	0,2	0,2
				Сахар	20	20	20
				Молоко	30	30	30
Калорийность, ккал					781	799	892

I неделя 4 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп рыбный (минтай)	200	230	250	Минтай	107	120	133
				Картофель	40	46	50
				Морковь	8	9	10
				Масло растительное	5	5	5
				Крупа	16	18	20
				Вода	27	27	27
				Дук репчатый	8	9	10
Сок персиковый	200	200	200	Сок персиковый	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					720	843	835
I неделя 5 день	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Наименование блюда							
Гречка с мясом крупная	150	180	200	Крупа гречневая	48	62	71

Салат морковный	60	80	100	Морковь	20	20	20
				Лук репчатый	10	10	10
				Масло растительное	11	12	13
				Томатная паста	5	5	5
				Мясо курицы	165	186	208
				Морковь	12	16	20
				Лук зеленый	8	11	14
				Яблоки свежие	16	22	27
				Лимон для сока	6	8	10
				Масло растительное	10	13	16
Хлеб пшеничный	20	35	40	Сахар	4	5	6
Молоко	200	200	200	Хлеб пшеничный	20	35	40
				Молоко	200	200	200
Калорийность. Ккал					831	925	968

2 неделя 1 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Каша овсяная	180	180	250	Овсяная крупа	20	23	25
				Молоко	100	115	125
				Сахар	3	4	5
				Масло сливочное	20	20	30
				Соль йодированная	1	1,5	2
Вода	3	3	3				
Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Йогурт	200	200	200	Йогурт	200	200	200
Калорийность. Ккал				748	790	804	

2 неделя 2 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г					
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет			
Данша домашняя с окорочка	200	250	250	Мука пшеничная	16	18	20			
				Масло растительное	8	8	8			
				Окорочка	54	54	54			
				Морковь	24	24	24			
				Лук репчатый	11	11	11			
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4			
				Йогурт	5	6	7			
				Вода	3	3	3			

Чай сладкий	200	200	200	Чай	0.2	0.2	0.2
				Сахар	20	20	20
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Печенье Зайчик	10	10	15	Печенье Зайчик	10	10	15
Калорийность. Ккал					868	930	974

2 неделя 3 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гарнир: макароны отварные	100	130	150	Макароны	36	47	54
				Дук репчатый	3	3	3
Подлив с тефтели	80	90	100	Масло сливочное	5	6	8
				Мясо котлетное говядина	60	68	76
				Морковь	20	20	20
				Дук репчатый	10	10	10
				Томатная паста	5	5	5
				Масло растительное	11	14	15
				Крупа рисовая	7	12	13
				Капуста	15	20	25
Салат витаминный	80	90	100	Морковь	12	16	20
				Дук зеленый	4	5	6
				Яблоки свежие	16	22	27
				Масло растительное	10	13	16
Компот из сухофруктов	200	200	200	Сухофрукты (курага и изюм)	20	20	20
				Сахар	20	20	20
				Хлеб пшеничный	20	35	40
Калорийность. Ккал				671	804	887	

2 неделя 4 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гарнир: рис припущенный	100	130	150	Рис	37	48	55
				Масло сливочное	5	6	7
				Булдон	73	95	110
				Рыбные палочки	142	145	150
Рыбные палочки	40	50	60	Соль	1	1.5	2
				Огурец свежий	80	80	80
Огурец свежий	80	80	80	Огурец свежий	80	80	80
Кефир	200	200	200	Кефир	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Калорийность. Ккал				611	718	812	

2 неделя 5 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Бигусе	100	130	150	Каргуста	20	23	25
				Картофель	53	61	66
				Морковь	11	13	14
				Дук	10	10	10
				Томатная паста	5	5	5
				Бульон	200	230	250
Сок натуральный	200	200	200				
Хлеб пшеничный	20	35	40	Соль йодированная	1	1	1
Пряник	50	50	50	Сок натуральный	200	200	200
Калорийность. Ккал				Хлеб пшеничный	20	35	40
				Пряник	50	50	50
					698	806	882

3 неделя 1 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Каша рисовая на молоке	150	180	200	Рис	30	35	42
				Молоко	100	120	150
				Сахар	5	5	5
				Масло сливочное	4	5	5
				Соль йодированная	1	1	1
				Вода	3	3	3
Суфлеше	100	100	100	Суфлеше	100	100	100
Чай сладкий	200	200	200	Чай	0.2	0.2	0.2
Хлеб пшеничный	20	35	40	Сахар	20	20	20
Калорийность. Ккал				Хлеб пшеничный	20	35	40
					742	867	925

3 недели	2 день			Интрециенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Наименование блюда Рассоленный на костном бульоне	200	250	250	Перловая крупа	24	33	40
				Томат	5	5	5
				Морковь	10	10	10
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1	1.5	2
				Бульон	140	160	175
				Петрушка	3	3	3
				Лук репчатый	10	12	13
				Огурцы соленые	14	16	17
				Картофель	10	12	13
				Печенье Зайчик	10	10	15
				Кисель	200	200	200
				Сахар	10	10	10
Вода	190	190	190				
Хлеб пшеничный	20	35	40	20	35	40	
Калорийность, Ккал				846	921	1082	

3 неделя 3 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гарнир: пшеничная крупа	100	130	150	Пшеничная крупа Масло сливочное	36 5	47 6	54 8
Подлив с соековой целыная	50	50	70	Соевика Морковь Лук Томат Масло растительное	40 20 10 5 11	40 20 10 5 14	40 20 10 5 15
Салат овощной	60	80	100	Капуста Помидоры свежие Масло растительное Зелень	58 29 12 8	78 39 14 10	90 48 18 13
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Чай сладкий	200	200	200	Чай Сахар Молоко	0.2 20 30	0.2 20 30	0.2 20 30
Калорийность, ккал					781	799	892

3 неделя 4 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп рыбный (минтай)	200	230	250	Минтай Картофель Морковь Масло растительное Крупа Вода Лук репчатый	107 40 8 5 16 27 8	120 46 9 5 18 27 9	133 50 10 5 20 27 10
Сок персиковый	200	200	200	Сок персиковый	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Калорийность, ккал					720	843	835

3 неделя 5 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гречка с мясом курицы	150	180	200	Крупа гречневая	48	62	71
				Морковь	20	20	20
				Дук репчатый	10	10	10
				Масло растительное	11	12	13
				Томатная паста	5	5	5
				Мясо курицы	165	186	208
Салат морковный	60	80	100	Морковь	12	16	20
				Дук зеленый	8	11	14
				Яблоки свежие	16	22	27
				Лимон для сока	6	8	10
				Масло растительное	10	13	16
				Сахар	4	5	6
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Молоко	200	200	200	Молоко	200	200	200
Калорийность, Ккал					831	925	968

4 неделя 1 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Каша овсяная	180	180	250	Овсяная крупа	20	23	25
				Молоко	100	115	125
				Сахар	3	4	5
				Масло сливочное	20	20	30
				Соль йодированная	1	1,5	2
				Вода	3	3	3
Сок натуральный	200	200	200	Сок натуральный	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Яблока	200	200	200	Яблока	200	200	200
Калорийность, Ккал					748	790	804

4 неделя 2 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Лапша домашняя с окорочка	200	250	250	Мука пшеничная	16	18	20
				Масло растительное	8	8	8
				Окорочка	54	54	54
				Морковь	24	24	24
				Дук репчатый	11	11	11
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Яйцо	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Чай	0,2	0,2	0,2
				Сахар	20	20	20
Хлеб пшеничный	20	35	40				
Печенье Зайчик	10	10	15				
Калорийность, Ккал				868	930	974	

4 неделя 3 день

Наименование блюда	Выход блюда, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гарнир: макароны отварные	100	130	150	Макароны	36	47	54
				Дук репчатый	3	3	3
Подлив с тефтели	80	90	100	Масло сливочное	5	6	8
				Мясо котлетное говядина	60	68	76
				Морковь	20	20	20
				Дук репчатый	10	10	10
				Томатная паста	5	5	5
				Масло растительное	11	14	15
				Крупа рисовая	7	12	13
				Капуста	15	20	25
				Морковь	12	16	20
				Дук зеленый	4	5	6
Салат витаминный	80	90	100	Яблоки свежие	16	22	27
				Масло растительное	10	13	16
Компот из сухофруктов	200	200	200	Сухофрукты (курага и изюм)	20	20	20
				Сахар	20	20	20
Хлеб пшеничный	20	35	40				
Калорийность, Ккал				671	804	887	

4 недели 4 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Гарнир: рис припущенный	100	130	150	Рис	37	48	55
				Масло сливочное	5	6	7
				Бульон	73	95	110
Рыбные палочки	40	50	60	Рыбные палочки	142	145	150
				Соль	1	1.5	2
Огурец свежий	80	80	80	Огурец свежий	80	80	80
Кефир	200	200	200	Кефир	200	200	200
Хлеб пшеничный	20	35	40	Хлеб пшеничный	20	35	40
Калорийность. Ккал					611	718	812

4 недели 5 день

Наименование блюда	Выход блюд, г			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Бигус	100	130	150	Капуста	20	23	25
				Картофель	53	61	66
				Морковь	11	13	14
				Лук	10	10	10
				Томатная паста	5	5	5
				Бульон	200	230	250
Сок натуральный	200	200	200	Масло растительное	11	14	15
				Соль йодированная	1	1	1
Хлеб пшеничный	20	35	40	Сок натуральный	200	200	200
Пряник	50	50	50	Хлеб пшеничный	20	35	40
				Пряник	50	50	50
Калорийность. Ккал					698	806	882