

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от 16.01.2023

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 – Мергенбаева У.М. составили настоящий акт в том, что 16 января текущего года в 10.00 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 соответствия рациона утвержденному меню осуществления контроля над качеством поступающих продуктов питания.

Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания соответствуют нормативным требованиям.

2. Технология приготовления блюд соблюдена.

3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправное (холодильник морозильник) температурный режим измеряется градусниками.

4. Соблюдения сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд. Сроки хранения соблюдаются сыпучие продукты в закрытой таре, товарное соседство соблюдено.

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удовлетворительное

6. В меню на 16 января текущего года:

а) котлеты мясные.

б) Гарнир: макароны отварные

в) Чай черный.

г) Салат витаминный.

д) Печенье «Крокант».

7. Суточная проба оставляются в специально выделено стерильные промаркированные емкости, отдельно каждое блюдо в количестве не менее 200г.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.

Вкусовые качества блюд соответствует норме.

Выводы и рекомендации по проверке.

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде ЗОЖ питания среди учащихся и родителей. Дежурному классному руководителю строго придерживаться графика посещения столовой классами.

При проверке были обнаружены следующие нарушения:

На посуде , предназначенной для принятия пищи обучающимися (2 кружки и 3 тарелки) были обнаружены места сколов.

Членами комиссии была дана рекомендация: В срок до следующего приема пищи обучающимися посуда должна быть заменена.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии :

Председатель комиссии:
Зам.дир по ВР

Председатель ПС школы

Соц. Педагог школы

Мед.работник школы



А.С. Абилова

Л.А. Малашенко

А.Л. Журик

А.Г. Шермагамбетова

У.М. Мергенбаева

Акт
проверки школьной столовой комиссии по питанию
от 08.02.2023

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, составили настоящий акт в том, что 08 февраля текущего года в 10.00 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 Сака».

Комиссия в вышеуказанном составе провели проверку организации и качества школьного питания. Питания предоставляется учащимися в соответствии с графиком по школе. Утвержден директором школы график дежурств учителей в столовой, график питания учащихся. Холодная и горячая вода используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещении, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые отходы хранят в емкости с крышками в специально выделенном месте. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

В день проверки школьникам было предложено меню:

- 1) Плов из мясо птицы
- 2) Салат из моркови
- 3) Булочки
- 4) Хлеб ржано-пшеничный
- 5) Компот

Вредных компонентов и ингредиентов не применяются. Ежедневно ведется мед.работником школы бракеражная журнал в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд (срок хранения 48 часов).

В ходе проверки школьной столовой недостатков не обнаружено.

С актом ознакомлены:

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



Абилова А.С.
Малашенко Л.А.
Журик А.Л.
Шермагамбетова А.С.

Акт

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от «14» марта 2023 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 14.03.2023 года в 13.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

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

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 14 марта было предоставлено разнообразное 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.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанных с приготовлением пищи, чистки овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборки помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат ил 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.

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

При проверке недостатков не обнаружено.

С актом ознакомлены:

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Зам. директора по ВР

Председатель ПС школы

Социальный педагог



А.С. Абилова

Л.А. Малашенко

А.Л. Журик

А.Г. Шермагамбетова

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «11» апреля 2023 года.

Бракеражная комиссия в составе:

Абилова А.С. – директор школы

Малашенко Л.А. – зам. директора по ВР

Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы

Нелис В.С. - социальный педагог

составили настоящий акт в том, что 11. 04 .2023 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

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

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 11 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



А.С. Абилова
Л.А. Малашенко
А.Л. Журик
В.С. Нелис

Акт
проверки школьной столовой комиссией по питанию
от «11» мая 2023 года.

Бракеражная комиссия в составе:
Абилова А.С. – директор школы
Малашенко Л.А. – зам. директора по ВР
Журик А.Л. – председатель Попечительского Совета школы
Нелис В.С. - социальный педагог
составили настоящий акт в том, что 11.05.2023 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

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

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 11 мая 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



А.С. Абилова
Л.А. Малашенко
А.Л. Журик
В.С. Нелис

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 21 сентября 2023 год

Бракеражная комиссия в составе:

- председатель комиссии Абилова А.С.
- Зам. по ВР – Малащенко Л.А.
- председатель Попечительского совета школы – Журик А.Л.
- социальный педагог – Нелис В.С.
- медработник школы-Мергенбаева У.М.

В ходе проверки было выявлено следующее:

- 1) При входе в обеденный зал на стенде размещены графики посещения столовой учащихся, график дежурства учителей.
- 2) Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся. В этом учебном году бесплатное питание получают учащиеся начальной школы (113 детей), 29 учащихся из фонда всеобуча (многодетные и малообеспеченные семьи).
- 3) Питание осуществляется по 4-недельному меню, утвержденному директором школы.
- 4) Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 5) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют санитарным нормам.
- 6) Достаточно разнообразные напитки: чай, компот из сухофруктов, кисель, сок натуральный.
- 7) Широкий ассортимент 1 блюд (суп лапша домашняя, борщ, пельмени, рассольник и т. д.) хорошие вкусовые качества.
- 8) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Ведется ежедневный бракеражный журнал, журнал здоровья персонала школьной столовой, установленные санитарными нормами и правилами. Санитарные книжки работников пищеблока в порядке.
- 9) В меню на 21 сентября 2023года:

1. Рыбные палочки
2. Гарнир: рис припущенный
3. Салат морковный
4. Пряник «Самарский»
5. Хлеб пшеничный

Суточная проба оставляются, отдельно каждое блюдо в количестве не менее 200г.

Рекомендации:

1. Классным руководителям надо усилить контроль за соблюдение санитарных правил перед едой.
2. на классных часах провести с учащимися беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды.

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		Нелис В.С.
Медработник		Мергенбаева У.М.

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 18 октября 2023 год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С.
Зам. по ВР – Малашенко Л.А., председатель Попечительского совета школы –
Журик А.Л., социальный педагог – Нелис В.С., медработник школы-Мергенбаева У.М.
Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сака»

18.10.2023 года в 10.00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам ежедневно. Суточные пробы отобраны и хранятся в холодильнике. Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в обеденный зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание учащихся осуществляется по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Запрещенные продукты в питании учащихся не допускаются.

С актом ознакомлены :

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии -



А.С. Абилова

Зам. директора по ВР -

Л.А. Малашенко

Председатель ПС школы - А.Л. Журик

Социальный педагог -

В.С. Нелис

Медработник -

У.М. Мергенбаева

Акт
проверки столовой комиссией по питанию
от 20 ноября 2023 год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С.
Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы –
Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-
Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сақа»

20.11.2023года в 10.00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: осуществления контроля над качеством поступающих продуктов питания. Проверка санитарно- гигиенического состояния пищеблока.

1. Качество поступающих продуктов питания соответствуют нормативным требованиям.
2. Технология приготовления блюд соблюдено.
3. Исправность холодильно-технологического оборудования – исправное (холодильник, морозильник).
4. Соблюдения сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.
5. Санитарно- гигиеническое состояние школьной столовой – удовлетворительное.
6. В меню на 20.11. 2023г.

1. Пельмени с бульоном.
2. Печенье «Кофе»
3. Чай черный
4. Хлеб ржано-пшеничный с сыром.

Суточные проба оставляются в специально выделено стерильные промаркированные посуды, отдельно каждое блюдо (срок хранения 48 часов). Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором школы меню, в котором указывается сведения об объемах блюд. Вредных компонентов и ингредиентов не применяются. Ежедневно ведется

медработником школы бракеражная журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно по Сан.пину. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Питание учащихся осуществляются по составленному графику. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук. К работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой.

При проверке недостатков не обнаружено.

С актом ознакомлены :

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии - А.С. Асыллова

Зам. директора по ВР - Л.А. Мельниченко

Председатель ПС школы - А.Л. Журик

Социальный педагог - В.С. Нелис

Медработник - У.М. Мергенбаева



Акт

проверки столовой комиссией по питанию

от 22 декабря 2023 год

Бракеражная комиссия в составе: председатель комиссии Абилова А.С.

Зам. по ВР – Малашенко Л.А. председатель Попечительского совета школы –

Журик А.Л. социальный педагог – Нелис В.С. медработник школы-Мергенбаева У.М.

Школьную столовую арендует С. Ахай ИП «Алтын Сака»

22.12.2023года в 10.00 часов членами комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Бракераж проводится медработникам ежедневно. Суточные пробы отобраны и хранятся в холодильнике. Питанию осуществляются по 4-х недельному меню. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд: все блюда соответствуют санитарным нормам. Разделочные доски, посуды, ножи, используются по назначению и хранятся соответственно по Сан.пину. Ежедневно вывешиваются меню в обеденный зал. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей. Не допускаются присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанных с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды. Учащиеся соблюдают культуру поведения во время приема пищи. Для мытья рук установлены умывальные раковины и сушилка для рук. К работе допущены лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию и имеют допуск к работе. Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. Организовано дежурство в обеденном зале среди учителей и администрации школы, согласно составленного и утвержденного графика дежурства по столовой. Запрещенные продукты в питании учащихся не допускаются.

С актом ознакомлены :

Члены бракеражной комиссии:

Председатель комиссии - А.С. Абилова

Зам. директора по ВР - Л.А. Малашенко

Председатель ПС школы - А.Л. Журик

Социальный педагог - В.С. Нелис

Медработник - У.М. Мергенбаева



**План работы бракеражной комиссии
 на 2022-2023 учебный год.**

№ п/п	Мероприятие	Ответственный	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийности блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
4.	Контроль за условием хранения скоропортящихся продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль за хранением суточной пробы (маркировка контейнеров)	Мед.работник	Ежедневно
6.	Контроль за ведением бракеражного журнала	Мед.работник	Ежедневно
7.	Контроль за качеством пищи с соблюдением норм раскладок	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
8.	Контроль за сертификацией продукции	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю

«Бекітемін»
«Ақмола» облысы білім басқармасы

Шортанды аудандық бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің директоры: А.С.Абилова
2023 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, администрация школы и учителей по столовой
КТУ «Общобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 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 Дежурная администрация
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Жлоба Г.В.	Каратаева Р.Д. Мухамеджан Ж.К.	Мухамеджан А.Н. Мельник В.В.	Абилова А.С. Неліс В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Бригад Г. Газиева Н.В.	Камеева Е.А. Утегенова З.Ж.	Васильева Н.В. Мадьярова Б.Ж.	Двосглазова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Оразбек Н.Ж. Лац Е.П.	Окмет Н.Е. Боранбаев Е.К.	Жапарова У.А. Есенбаев Н.А.	Малашенко Л.А. Ганнваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Айфельд Т.И. Дементьева Т.И.	Бухонина И.Е. Мельник В.В.	Зайтхан С. Кенжебаева А.Т.	Гудина Н.Н. Газиев Р.С.
5.	Жұма Пятница	Савицкая В.Н. Хуан Т.	Журик И.И. Мухамеджан Ж.К.	Вороноква Т.И. Пономаренко В.В.	Неліс В.С. Гудина Н.Н.

Орын. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганнваль Б.



«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 2023 – 2024 учебный год
2 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	Кезекші әкімшілік
1.	Дүйсенбі Понедельник	Оразбек Г.Ж.	Абенова С.А.	Абилова А.С. Неліс В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Подгурская О.В.	Аринова А.А.	Двоетлазова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Муратай А.	Боранбаев Е.К.	Малашенко Л.А. Ганнвальд Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Вещанская А.С.	Баймуқанова М.Т.	Гудина Н.Н. Газиев Р.С.
5.	Жұма Пятница	Виховская К.Н.	Есенбаев Н.А.	Неліс В.С. Гудина Н.Н.

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



Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – сі
жарғы орта білім беретін мектебі» КММ – нің
директоры: А.С.Абилова 09 2023 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, администрация школы и учителей по столовой
КТУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2023 – 2024 учебный год
2 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	Кезекші әкімшілік
1.	Дүйсенбі Понедельник	Оразбек Г.Ж.	Абенова С.А.	Абилова А.С. Нелис В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Подгурская О.В.	Аринова А.А.	Двоглагова Г.А. Ильясова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Муратай А.	Боранбаев Е.К.	Малашенко Л.А. Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Вещанская А.С.	Баймуқанова М.Т.	Гудина Н.Н. Газиєв Р.С.
5.	Жұма Пятница	Виховская К.Н.	Есенбаев Н.А.	Нелис В.С. Гудина Н.Н.

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



**«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 2023 – 2024 учебный год

I смена

№ р/с	Апта күндері День недели	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 2 перемена</i>	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 3 перемена</i>	Мұғалімдердің аты – жөні Ф.И.О. учителя <i>үзіліс 4 перемена</i>	Кезекші әкімшілік Дежурная администрация
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Жлоба Г.В.	Каратаева Р.Д. Мухамеджан Ж.К.	Мухамеджан А.Н. Мельник В.В.	Абилова А.С. Неліс В.С.
2.	Сейсенбі Вторник	Бригад Г. Газиева Н.В.	Камеева Е.А. Утегенова З.Ж.	Васильева Н.В. Мадьярова Б.Ж.	Двоєглазова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Оразбек Н.Ж. Лац Е.П.	Окмет Н.Е. Боранбаев Е.К.	Жапарова У.А. Есенбаев Н.А.	Малашенко Л.А. Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Айфельд Т.И. Дементьева Т.И.	Бухонина И.Е. Мельник В.В.	Зайтхан С. Кенжебаева А.Т.	Гудина Н.Н. Газиев Р.С.
5.	Жұма Пятница	Савицкая В.Н. Хуан Т.	Журик И.И. Мухамеджан Ж.К.	Воронкова Т.И. Пономаренко В.В.	Неліс В.С. Гудина Н.Н.

Оралд. Директордан 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

04.09.2023г.

№96

Об организации буфетного питания

1. Организовать с 04.09.2023 года буфетное питание.
5. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
6. Утвердить режим работы столовой.
7. 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.
8. Работникам столовой:
 - Организовать питьевой режим;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - Соблюдать чистоту и порядок, в кухне и столовой;
9. 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.И.*

Зам. по хоз.части: *И.И.*



**2022-2023 оқу жылына арналған
«Ақмола облысы білім басқармасының
Шортанды ауданы бойынша
білім бөлімі Дамса ауылының
В.П. Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі»**

**График работы столовой
КГУ «Общеобразовательная школа
им. В.П. Кузьмина села Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области»
на 2022-2023 учебный год**

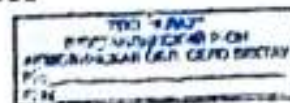
**Жұмыс уақыты: сағат 08:00 ден 17:00 ге дейін.
Режим работы: с 08:00 часов до 17:00 часов.**

**Түскі үзіліс: сағат 13:00 ден 14: 00 ге дейін.
Обеденный перерыв: с 13:00 часов до 14:00 часов.**

**Тазалық күні: сенбі.
Санитарный день: суббота.**

Согласовано с поставщиком
ТОО «Алау» Сахиев С.М.
«01» 09 2022 г.

Хлебобулочные изделия



1. Булочка с маком - 55 тенге
2. Булочка с бананом - 55 тенге
3. Булочка с посыпкой - 55 тенге
4. Булочка со сгущенкой - 55 тенге
5. Булочка с джемом - 55 тенге
6. Булочка с маком - 100 тенге
7. Булочка с бананом - 100 тенге
8. Булочка с посыпкой - 100 тенге
9. Булочка со сгущенкой - 100 тенге
10. Булочка с джемом - 100 тенге

«Бекітемін»
«Ақмола облысы білім басқармасы
Шорталды ауданы бойынша білім беру бөлімі
Дамса ауылының В.П.Кузьмин білім беру бөлімі
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің директоры
А.С.Абылова
№ 01 / 09 / 2022 жыл



«Ақмола облысы білім басқармасы
Шорталды 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 2022 – 2023 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 Дежурная администрация
1.	Дүйсенбі Понедельник	Логунова В.Г. Адаменко С.А.	Каратаева Р.Д. Бухонина И.Е.	Аринова А.А. Бектас А.	Абылова А.С. Шермагамбетова А.Г.
2.	Сейсенбі Вторник	Оразбек Н.Ж. Газиева Н.В.	Мухамеджан А.Н. Утегенова З.Ж.	Васильева Н.В. Абенова С.А.	Двоеглазова Г.А. Ильясова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Оразбек Г.Ж. Лац Е.П.	Кенжебаева А.Т. Пономаренко В.В.	Жапарова У.А. Есенбаев Н.А.	Малашенко Л.А. Ганиваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Вешанская А.С. Гудина Н.Н.	Блохина Ж.С. Мельник В.В.	Зайтхан С. Баймуқанова М.Т.	Шермагамбетова А.Г. Гудина Н.Н.
5.	Жұма Пятница	Савицкая В.Н. Хуан Т.	Журик И.И. Мухамеджан Ж.К.	Воронкова Т.И. Неліс В.С	Неліс В.С. Глишев Р.С.

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

«Бекітемін»
«Ақмола облысы білім басқармасы
Шортанды ауданы бойынша білім беру бөлімі»
Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ – нің директоры
« 01 » 09 2022 жыл
А.С.Абилова



«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 учителей по столовой
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2022 – 2023 учебный год
2 ауысым

№ 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	Кезекші әкімшілік Дежурный администратор
1.	Дүйсенбі Понедельник	Айфельд Т.И.	Казимханова Н.	Абилова А.С. Шермагамбетова А.Г.
2.	Сейсенбі Вторник	Оразбек Н.Ж.	Савицкая В.Н.	Двоеглазова Г.А. Ильцова З.Т.
3.	Сәрсенбі Среда	Муратай Ж.	Окмет Н.Е.	Малашенко Л.А. Ганниваль Б.
4.	Бейсенбі Четверг	Виховская К.Н.	Камеева Е.А.	Шермагамбетова А.Г. Гудина Н.Н.
5.	Жұма Пятница	Айфельд Т.И. Оразбек Н.Ж.	Савицкая В.Н. Камеева Е.А.	Неліс В.С. Газиєва Р.С.

Орлы. Директордың ТЖ жөніндегі орынбасарлары: Малашенко Л.А.
Ганниваль Б.

«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
сыныптардың мектептегі кезекшілік

КЕСТЕСІ
ГРАФИК

дежурства классов по школе
КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2022 – 2023 учебный год
1 смена 1 полугодие

Мерзімі Дата	Сынып Класс	Жауапты сынып жетекшілері Ответственные кл.руководители
05.09. – 09.09.22ж.	11 «б»	Аринова А.А.
12.09 – 16.09.22 ж.	11 «а» 9 «а»	Абенова С.А. Зайтхан С.
19.09 – 23.09.22 ж.	10«б»	Воронкова Т.И.
26.09 – 30.09.22 ж.	9 «б»	Жапарова У.А.
03.10 – 07.10.22 ж.	8 «а»	Кенжебаева А.Т.
10.10 – 14.10.22 ж.	8 «б»	Пономаренко В.В.
17.10 – 21.10.22 ж.	8 «в»	Васильева Н.В.
24.10 – 28.10.22 ж.	7 «а»	Мухамеджан А.Н.
07.11 – 11.11.22 ж.	7 «б»	Блохина Ж.С.
14.11 – 18.11.22 ж.	6 «а»	Каратаева Р.Д.
21.11 – 25.11.22 ж.	6 «б»	Бухонина И.Е.
28.11 – 01.12.22 ж.	6 «в»	Журик И.И.
05.12 – 09.12.22 ж.	11 «б»	Аринова А.А.
12.12 – 16.12.22 ж.	11 «а» 9 «а»	Абенова С.А. Зайтхан С.
19.12 – 23.12.22 ж.	10«б»	Воронкова Т.И.
26.12 – 30.12.22 ж.	9 «б»	Жапарова У.А.

Орынд. Л.А.Малашенко
Б.Ганиваль



**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
ҚОҢЫРАУ КЕСТЕСІ**

РАСПИСАНИЕ ЗВОНКОВ

**КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2022 – 2023 учебный год
1 смена**

1 сабақ: 08.00 – 08.45
5 мин. үзіліс

2 сабақ: 08.50 – 09.35
15 мин. үзіліс

3 сабақ: 09.50 – 10.35
15 мин. үзіліс

4 сабақ: 10.50 – 11.35
10 мин. үзіліс

5 сабақ: 11.45 – 12.30
5 мин. үзіліс

6 сабақ: 12.35 – 13.20
5 мин. үзіліс

7 сабақ: 13.25 – 14.05
5 мин. үзіліс

Бекітемін»
«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің директоры
А.С.Абилова
« 01 » 09 2022 жыл



**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
ҚОҢЫРАУ КЕСТЕСІ**

РАСПИСАНИЕ ЗВОНКОВ

**КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2022 – 2023 учебный год
2 смена**

**1 сабақ: 14.00 – 14.45
5 мин. үзіліс**

**2 сабақ: 14.50 – 15.35
10 мин. үзіліс**

**3 сабақ: 15.45 – 16.30
10 мин. үзіліс**

**4 сабақ: 16.40 – 17. 25
5 мин. үзіліс**

**5 сабақ: 17.30 – 18.15
5 мин. үзіліс**

**6 сабақ: 18.20 – 19.05
5 мин. үзіліс**

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

А.С. Абилова.

01.09.2022

**«Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
жалпы орта білім беретін мектебі» КММ
ҚОҢЫРАУ КЕСТЕСІ**

РАСПИСАНИЕ ЗВОНКОВ

**КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
на 2022 – 2023 учебный год
1 смена**

1 сабақ: 08.00 – 08.45

5 мин. үзіліс

2 сабақ: 08.50 – 09.35

15 мин. үзіліс

3 сабақ: 09.50 – 10.35

10 мин. үзіліс

4 сабақ: 10.45 – 11. 30

15 мин. үзіліс

5 сабақ: 11.45 – 12.30

5 мин. үзіліс

6 сабақ: 12.35 – 13.20

5 мин. үзіліс

7 сабақ: 13.25 – 14.10

5 мин. үзіліс

8 сабақ: 14.15 – 15.00

«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
Ақмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

05.09.2023г.

№98

**Об организации
горячего питания**

1. Организовать горячее питание учащихся с 05 сентября 2023 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. Заместителю директора по хозяйственной 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.
 - ежедневно вести меню-раскладку.
 - следить за нормой продуктов.
1. Социальному педагогу:
 - 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 хозяйственной части по организации горячего питания.
 - вести контроль за питанием детей согласно списка из фонда всеобща.

Директор школы

А.Абилова

С приказом ознакомлены:
Р.С.Газиев
У.М.Мергенбаева
Л.А.Малащенко
Б.Ганиваль
В.С.Нелис



«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

04.09.2023г.

№96

Об организации буфетного питания

1. Организовать с 04.09.2023 года буфетное питание.
5. Утвердить график дежурства администрации в школьной столовой.
6. Утвердить режим работы столовой.
7. 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.
8. Работникам столовой:
 - Организовать питьевой режим;
 - Соблюдать личную гигиену;
 - Соблюдать чистоту и порядок, в кухне и столовой;
9. 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]*
Зам. по хозяйственной части: *[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»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

№73

Об организации питьевого режима

На основании Приказа Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 05 августа 2021 года № 76 «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 заместителя директора по хозяйственной части Газиева Р.С.

Директор школы



А.Абилова

С приказом ознакомлены:
Мергенбаева У.М. *У.М.*
Газиев Р.С. *Р.С.*

«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»

БҮІРҮК

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

№74

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;
- Нелис Василий Сергеевич – социальный педагог;

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

В.С.Нелис

«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
Ақмолинской области»

БҮЙРЫҚ

ПРИКАЗ

05.09.2023г.

№98

**Об организации
горячего питания**

1. Организовать горячее питание учащихся с 05 сентября 2023 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. Заместителю директора по хозяйственной 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.
 - ежедневно вести меню-раскладку.
 - следить за нормой продуктов.
1. Социальному педагогу:
 - 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.директора по хозяйственной 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
В.С.Нелис



“Утверждаю”

Директор

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

А.С.Абилова

2023 г.



Состав бракеражной комиссии
по контролю питания учащихся
в КГУ “Общеобразовательная школа им. В.П. Кузьмина с. Дамса
отдела образования по Шортандинскому району
управления образования Акмолинской области”
на 2023-2024 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 Леонидовна – председатель родительского комитета;
4. Газиев Рамиль Сайрамович – заместитель директора по хозяйственной части;
5. Мергенбаева Ултуган Мухамедьяровна – медицинский работник.

«Бекітемін»
 «Дамса ауылының В.П.Кузьмин атындағы
 жалпы орта білім беретін мектебі» КММ-нің директоры
 А.С.Абилова
 «01» _____ 09 _____ 2022 жыл



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

КЕСТЕСІ
 ГРАФИК

посещения учащимися столовой
 КГУ «Общеобразовательная школа им. В.П.Кузьмина с.Дамса»
 на 2022 – 2023 учебный год
 I смена

№	09.35 үзіліс 2 перемена	10.35 үзіліс 3 перемена	11.35 үзіліс 4 перемена
1.	1 «а»	6 «а»	8 «в»
2.	1 «б»	6 «б»	9 «а»
3.	3 «в»	6 «в»	9 «б»
4.	4 «а»	7 «а»	10 «б»
5.	4 «б»	7 «б»	11 «а»
6.	4 «в»	8 «а»	11 «б»
7.		8 «б»	

2 смена

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

ЧЕТЫРЕХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

КГУ «Общеобразовательная школа села Дамса им Кузьмин В.П отдела образования по

Шортандинскому району управления образования Акмолинской области»

на 2022-2023 учебный год.

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ГУ
Шортландыя» «Отдела образования по Шортландинскому району
управления образования Ахмолинской области»
Ахметова Ш.Х.

Директор КГУ «Общественно-образовательная школа имени В.П.Кузьмина
села Дамса отдела образования по Шортландинскому району
образования Ахмолинской области»
Абилова А.С.

Перспективное четырехнедельное меню для организации питания для детей из малообеспеченных семей и детей
сирот(составлено на основе методической рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников») **1**
1 неделя-1-й 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
Котлеты мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	84	95	100
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				специи	3	4	4
				лук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
				яйцо	2	4	4
Гарнир : макаронь отварные	75/26	100/30	120/30	Макаронь	36	47	54
				Масло сливочное	12	16	18
Чай черный	200	200	200	Чай	2	2	2
				сахар	9	12	15
Салат витаминный	60	80	100	молоко	10	10	10
				Капуста Белокочанная	55	74	91
				Морковь	10	13	17
печенье «Крокант»	20	30	30	огурцы	16	22	27
				помидор	4	6	8
				Масло растительное	10	13	16
				печенье «Крокант»	20	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

1 неделя 2-й 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
ragu овощное с мясом птицы	120	150	150	Курица	79	80	100
				Масло растительное	8	11	13

				Ингредиенты блюда			
				7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет	
Салат из моркови	50	50	50	Картофель	70	75	85
				Капуста белокочанная	19	25	30
				Морковь	24	24	24
				Дук репчатый	10	11	11
				Мука пшеничная обогащенная	3	3	3
				морковь	45	50	50
				Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Сок яблочный	200	200	200	Сок яблочный	200	200	200

1 неделя 3-й 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
сосиска цельная отварная	180	180	180	Сосиска	40	40	40
				Крупа гречневая	48	62	71
Гарнир : гречка рассыпчатая				Масло сливочное	4	5	6
свежие огурцы	40	60	60	Огурцы	40	60	60
Компот из сухофруктов	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
				Сахар	20	20	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

1 неделя 4-й 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
рыбные палочки	50	50	50	Фарш рыбный	40	46	50
				морковь	8	9	10
				Дук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
Гарнир: рис припущенный	100	130	130	Рис	37	48	55
				Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
Салат Венегрет	60	80	100	Капуста белокочанная	19	25	30
				морковь	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10

				Горошек зеленый	10	12	14
				Укроп, петрушка	10	10	10
Кисель	200	200	200	Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
Пряник Самарский	20	30	30	пряник Самарский	20	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

1 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
пельмени с бульоном	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Дук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
Бульон	189	217	237				
Яблоко	100	100	100				
Чай каркаде	200	200	200				
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40

2 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
Тфтели мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	69	78	87
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Дук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогащенная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир : гречка	100	130	150	Гречневая крупа	40	55	60
				специи	3	4	4

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
Салат морковный с яблоками	80	80	100	Молоко сливочное	64	86	108
				Морковь	4	5	6
				Сахар	6	8	10
				Масло растительное	16	18	20
				яблоки	2	2	2
Чай с сахаром	200	200	200	Чай	9	12	15
				сахар	9	12	15
				молоко	10	10	10
печенье «Кофе»	20	30	30	печенье «Кофе»	20	30	30
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

2 недели 2-й 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 лагша домашняя	200/25	230/25	220/25	Мука пшеничная обогащенная	7	7	10
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
				яблоко	100	100	100
				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10
Яблоко	100	100	100	яблоко	100	100	100
				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
Кисель				Вода	218	218	218
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10

2 недели 3-й 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				
Плов из мяса птицы	150	180	200	курица	107	107	107				
				Крупа рисовая	28	38	40				
				Масло растительное	8	10	11				
				Лук репчатый	9	11	12				
				Морковь	14	17	19				
				Томатная паста	6	9	9				
				Морковь	44	46	48				
				Салат из моркови	50	50	50	Морковь	44	46	48

булочки	40	40	40	Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				молоко	20	20	20
				Яйцо	0.15	0.15	0.15
				маргарин	5	5	5
				Сухие дрожжи	0.7	0.7	0.7
				Сахар	10	10	10
				Мука	60	60	60
				Растительное масло	10	10	10
				Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200				

2 недели 4-й день

Наименование блюда	Выход блюда гр			Ингредиенты блюда	Брутто, г						
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет				
Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	Картофель	54	62	68				
				Горох	16	18	20				
				Лук репчатый	9	10	11				
				Морковь	11	13	14				
				Петрушка	3	3	3				
				Масло растительное	4	5	5				
				Соль йодированная	1	1	1				
				Сок яблочный	200	200	200				
				Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
								Масло сливочное	7	9	10

2 недели 5-й 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
Сосиска целая отварная	40	40	40	сосиска	40	40	40
				Масло растительное	30	36	46
Макаронны отварные	100	100	150	Макаронны отварные	7	7	7
				Масло растительное			
яйцо отварное	1	1	1	яйцо отварное	1	1	1
				Чай каркаде	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

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
Котлеты мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	84	95	100
				Хлеб пшеничный	14	16	18
				специи	3	4	4
				лук	5	7	10
				Масло растительное	5	6	7
				яйцо	2	4	4
				Макаронны	36	47	54
Гарнир : макаронны отварные	75/26	100/30		Масло сливочное	12	16	18
				Чай	2	2	2
Чай черный	200	200	200	сахар	9	12	15
				молоко	10	10	10
Салат витаминный	60	80	100	Капуста белокочанная	55	74	91
				Морковь	10	13	17
				огурцы	16	22	27
				помидор	4	6	8
				Масло растительное	10	13	16
печенье «Крокант»	20	30	30	печенье «Крокант»	20	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

3 недели 2-й 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
рагу овощное с мясом птицы	120	150	150	Курица	79	80	100
				Масло растительное	8	11	13
				Картофель	70	75	85
				Капуста белокочанная	19	25	30
				Морковь	24	24	24
				Лук репчатый	10	11	11
				Мука пшеничная обогатщенная	3	3	3
Салат из моркови	50	50	50	морковь	45	50	50
				Сахар	4	5	6

				Масло растительное	6	8	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Сок яблочный	200	200	200	Сок яблочный	200	200	200

3 недели 3-й 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
сосиска цельная отварная	180	180	180	Сосиска	40	40	40
				Крупа гречневая	48	62	71
				Масло сливочное	4	5	6
Гарнир : гречка рассыпчатая	40	60	60	Орuchy	40	60	60
свежие огурцы	200	200	200	Сухофрукты	20	20	20
				Сахар	20	20	20
Компот из сухофруктов	200	200	200	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40				

3 недели 4-й 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
рыбные палочки	50	50	50	Фарш рыбный	40	46	50
				морковь	8	9	10
				Лук репчатый	8	9	10
				Масло растительное	4	5	5
				Рис	37	48	55
Гарнир: рис прилушенный	100	130	130	Масло сливочное	4	5	6
				бульон	73	95	110
				Каруста белокочанная	19	25	30
				морковь	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
Салат Венегрет	60	80	100	Горошек зеленый	10	12	14
				Укроп, петрушка	10	10	10
				Кисель	8	8	8
Кисель	200	200	200	Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218

пираник Самарский	20	30	30	пираник Самарский	20	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

3 недели 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
пельмени с бульоном	200/25	230/25	250/25	Мука пшеничная обогащенная	16	18	20
				Фарш мясной	80	84	84
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
Яблоко	100	100	100				
Чай каркаде	200	200	200				
Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный с сыром	20	35	40

4 недели 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
Тертель мясные	50	50	50	Говядина (котлетное мясо)	69	78	87
				рис	11	15	20
				яйцо	2	6	6
				Лук репчатый	3	3	4
				Петрушка	2	2	2
				Масло растительное	3	3	3
				Соль йодированная	1,5	2	2
				Мука пшеничная обогащенная	6	7	7
				Масло сливочное	4	5	6
				Бульон	120	138	150
Гарнир : гречка	100	130	150	Гречневая крупа	40	55	60
				специи	3	4	4
				Масло сливочное	7	9	10
				Морковь	64	86	108
Салат морковный с яблоками	80	80	100	Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				яблоки	16	18	20
Чай с сахаром	200	200	200	Чай	2	2	2

				сахар	9	12	15
				молоко	10	10	10
печенье «Кофе»	20	30	30	печенье «Кофе»	20	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

4 недели 2-й 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 лапша домашняя	200/25	230/25	220/25	Мука пшеничная обогащенная	7	7	10
				Яйца	5	6	7
				Вода	3	3	3
				Соль йодированная	0,4	0,4	0,4
				Лук репчатый	9	10	11
				Масло сливочное	4	5	5
				Бульон	189	217	237
				Яблоко	100	100	100
				Кисель	8	8	8
				Сахар	24	24	24
Яблоко	100	100	100	Вода	218	218	218
				Кисель	8	8	8
Кисель				Сахар	24	24	24
				Вода	218	218	218
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10

4 недели 3-й 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
Плов из мяса птицы	150	180	200	курица	107	107	107
				Крупа рисовая	28	38	40
				Масло растительное	8	10	11
				Лук репчатый	9	11	12
				Морковь	14	17	19
				Томатная паста	6	9	9
				Морковь	44	46	48
				Сахар	4	5	6
				Масло растительное	6	8	10
				молоко	20	20	20
Салат из моркови	50	50	50	Яйцо	0,15	0,15	0,15
				маргарин	5	5	5
				Сухие дрожжи	0,7	0,7	0,7
				булочки	40	40	40
				булочки	40	40	40

				Сахар	10	10	10
				Мука	60	60	60
				Растительное масло	10	10	10
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
Компот	200	200	200	Компот	200	200	200

4 недели 4-й день

Наименование блюда	Выход блюда гр			Ингредиенты блюда	Брутто, г		
	7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
Суп гороховый	200/25	230/25	250/25	Картофель	54	62	68
				Горох	16	18	20
				Лук репчатый	9	10	11
				Морковь	11	13	14
				Петрушка	3	3	3
				Масло растительное	4	5	5
				Соль йодированная	1	1	1
Сок яблочный	200	200	200				
Хлеб ржано-пшеничный с маслом	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
				Масло сливочное	7	9	10

4 недели 5-й 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
Сосиска цельная отварная	40	40	40	сосиска	40	40	40
				Масло растительное	30	36	46
Макаронь отварные	100	100	150				
яйцо отварное	1	1	1	яйцо отварное	1	1	1
Чай карголе	200	200	200	Чай	200	200	200
Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40