

«АЛМАТЫ ҚАЛАСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ»

КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА АЛМАТЫ»

050001, Алматы қ., Республика алаңы, 4
тел.: 8 (727) 271-65-09, факс: 8 (727) 262-34-82
e-mail: u.edu@almaty.gov.kz

050001, г. Алматы, площадь Республики, 4
тел.: 8 (727) 271-65-09, факс: 8 (727) 262-34-82
e-mail: u.edu@almaty.gov.kz

18.01.2021 № 03-2/38

Руководителям районных
отделов образования
Руководителям организаций
среднего образования

В целях обеспечения учащихся организаций среднего образования здоровым и рациональным питанием, гарантирующим качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, а также целевого использования выделенных бюджетных средств **поручаю:**

1) в целях недопущения распространения коронавирусной инфекции COVID-19 в период сохранения режима карантина и ограничительных мер при организации питания, строго руководствоваться Постановлением главного санитарного врача города Алматы, а также «Требованиями к объектам общественного питания в организациях образования на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина» (*приложение 46 к постановлению Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан*).

2) в соответствии с Правилами организации питания обучающихся в организациях среднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан своевременно проводить конкурсные процедуры по организации питания учащихся 1-11 классов и бесплатного питания для учащихся из социально-незащищенных (малообеспеченных) семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей за счет средств фонда Всеобуча;

3) выполнять главу 7 «Санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 августа 2017 года № 611 (далее – Санитарные правила):

- в соответствии п. 119 главы 7 Санитарных правил - в организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается (разместить на информационном стенде):

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;

0004514

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 – глазуньи;
сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
окрошки;
грибов;
пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих 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 мяса водоплавающих птиц;
молока 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 источники;
нейодированной соли и небогатенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов;

3) осуществлять питание обучающихся в столовых и буфетах организаций среднего образования в соответствии с утвержденным меню;

4) при выборе поставщика услуги к техническому заданию к конкурсной документации по выбору поставщика приложить утвержденное перспективное меню, требуемое для обеспечения обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания (прилагается). А также при заключении договора об

оказании услуги принять к руководству представленное меню к исполнению с обязательным чередованием недель, возрастных особенностей и сезонности.

5) в соответствии с утвержденным перспективным меню руководителям организаций образования ежедневно утверждать меню на предстоящий день, размещать его в столовой и на уголке здорового питания с информацией о сбалансированном здоровом питании (разместить перспективное меню на интернет-ресурсе в разделе Школьное питание);

6) получить от потенциальных поставщиков ассортиментный перечень выпускаемой продукции, согласованный с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия в соответствии с Санитарными правилами и на основании перечня утвердить разнообразное 2-х недельное меню платного питания (горячей и буфетной продукции);

7) устанавливать цены на розничные продукты питания при наличии картотеки блюд с раскладкой продуктов питания;

8) для отдельных учащихся организовать щадящее и диетическое питание (разработать и утвердить меню);

9) организовать в пищеблоке наличие следующих журналов: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал «С – витаминизации», журнал результатов осмотра работников пищеблока, журнал жалоб и предложений;

10) произвести эстетическое оформление обеденного зала с информацией о пропаганде сбалансированного здорового питания;

11) в целях формирования у школьников культуры питания, во внеурочное время на классных часах проводить пропаганду сбалансированного здорового питания;

12) утвердить графики: дежурства ответственных учителей, питания учащихся и определить время питания после второго урока;

13) школьной комиссией осуществлять систематический контроль по мониторингу за качеством питания (ежедневный мониторинг качества поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, соответствие утвержденному меню, санитарного состояния пищеблока и т.д.).

Итоги работы комиссии ежеквартально оформлять в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещать на интернет-ресурсе организации среднего образования;

14) категорически запретить привлечение учащихся для предварительного накрытия столов;

15) в соответствии стандарта государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах», обеспечить 100% охват

учащихся бесплатным питанием из социально-незащищенных (малообеспеченных) семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

16) способствовать своевременному и целевому освоению бюджетных средств, предусмотренных на организацию бесплатного питания;

17) Межведомственным экспертным группам по контролю за качеством питания: осуществлять систематический мониторинг организации питания, изучать деятельность комиссий по мониторингу за качеством питания и принимать меры по эффективной организации питания школьников (Приказ прилагается);

18) обеспечить неукоснительное выполнение поручений, указанных в данном письме.

Руководитель



Л. Жылкыбаева