

КГУ «Специализированный IT лицей»

СПРАВКА

о проделанной работе с Попечительским советом

(III четверть 2024- 2025 учебный год)

В КГУ «Специализированный IT лицей» попечительским советом своевременно проводится работа по отслеживанию, составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, контроль сроков реализации продуктов, комплексная проверка состояния пищи блока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.

Попечительский совет является органом самоуправления Государственного учреждения образования задачами деятельности, которого является содействие школе в привлечении внебюджетных средств для реализации уставных функций учреждения, объединение усилий, направленных на укрепление материально-технической базы, на обеспечение образовательного процесса, охрану здоровья учащихся.

На основе этого направление членами попечительского совета были составлены акты, рекомендации для улучшения правильного питания учащихся в столовой.

Комиссия в составе:

Гайыпбаева М.К. Председатель комиссии Директор лицея

Жаулыбаева Г.С. – заместитель директора по воспитательной части

Бикбова А. – член родительского комитета

Мурадян Т.С. – член родительского комитета

Ганжа Ж. – член родительского комитета

Гатаулова А.А. – заведующий столовой

Шагатаева А..Ж. – соц.педагог

Каймалаева А.К. – мед сестра, еженедельно проводят проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям
- Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки
- Соответствие ежедневного меню перспективному меню
- Соблюдение графика работы столовой
- Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам
- Наличие утвержденного прайса на свободное меню
- Организация питьевого режима
- Качество готовой продукции
- Наличие контрольного блюда

- Органолептические свойства приготовленной продукции
- Соответствие технологической карте
- Контрольное взвешивание 10 порций
- Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо
- Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо
- Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)
- Состояние разносов (запрещено использование влажных)
- Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)
- Витаминизация блюда
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием
- Организация приема пищи
- Количество посадочных мест
- Количество раковин для мытья рук
- Наличие мыла
- Наличие сушилок
- Состояние мебели
- Средства для обработки столов
- Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов
- Достаточность и наличие запасного комплекта посуды
- Санитарное состояние столовой
- Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)
- Состояние помещений пищеблока
- Наличие вывески «Правила мытья посуды»
- Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей
- Исправность систем водоотведения
- Исправность систем отопления
- Исправность систем освещения
- Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением

- Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды
- Наличие моющих средств
- Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)
- Соблюдение сроков хранения моющих средств
- Наличие сертификатов на моющие средства
- Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов
- Маркировка емкости для сбора пищевых отходов
- Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)
- Соблюдение поточности:
 - сбора «грязной» столовой посуды
 - -процесса мытья и обработки
 - хранения чистой столовой посуды
- Наличие графика уборки
- Соблюдение условий хранения продуктов
- Склады
- Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах
- Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе
- Соблюдение товарного соседства
- Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания
- Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах
- Санитарное состояние складов
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Холодильники
- Маркировка о назначении холодильного оборудования
- Наличие термометров
- Соблюдение товарного соседства
- Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания
- Санитарное состояние холодильного оборудования

- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Условия и правильность хранения суточных проб
- Мясной цех
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Санитарное состояние
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Овощной цех
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Санитарное состояние
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Мучной цех
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Санитарное состояние
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Хлебный цех
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба
- Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба
- Санитарное состояние
- Наличие запрещенных продуктов
- Варочный цех
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Исправность и состояние электрооборудования
- Наличие заземления, наличие резиновых ковриков
- Состояние механической вентиляции (вытяжки)
- Санитарное состояние
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов

- Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой
- Хранение и использование яиц
- Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность
- Условия хранения яиц
- Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц
- Средство для мытья яиц
- Наличие бактерицидной лампы
- Буфет
- Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью
- Наличие ценников
- Соблюдение условий хранения
- Соблюдение условий и сроков реализации
- Санитарное состояние
- Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов
- Документы
- Договора с поставщиками продуктов питания
- Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт
- Сертификаты, декларации о соответствии
- Срок реализации поступившей продукции
- Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам
- Технологические карты приготовления блюд
- Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов
- Журнал «С-витаминизации»
- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий
- Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.
- Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения
- Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм

- Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока
- Журнал проведения генеральных уборок
- Журнал регистрации температурного режима холодильников
- Наличие программы производственного контроля
- Бытовая комната
- Наличие запасных комплектов специальной одежды
- Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников
- Наличие шкафа для хранения специальной одежды
- Душевая комната, санузел
- Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)
- Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки
- Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки
- Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.
- Наличие москитной сетки





Администрация КГУ «Специализированный IT лицей» совместно такую работу с членами Попечительского совета проводит постоянно.

Социальный педагог лицея: Шагатаева А.Ж.