

«Ақмола облысы білім
басқармасының Астрахан ауданы
бойынша білім бөлімі Тобылжан
ауылының негізгі орта мектебі»
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное
учреждение «Основная средняя школа
села Таволжанка отдела образования
по Астраханскому району управления
образования Акмолинской области»

№ БҰЙРЫҚ
2025 ж. 02 қыркүйек
Тобылжан ауылы

ПРИКАЗ №
от 02 сентября 2025 г.
село Таволжанка

«Об организации буфетного питания»

В связи с организацией буфетного питания школьников КГУ ОСШ
села Таволжанка с 02.09 по 25.05.2026 года, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. С 02 сентября 2025 года начать организованное питание учащихся
с 0 по 9 классы.
2. Разработать и утвердить нормы питания совместно с
родительским комитетом школы и довести их до сведения
родителей.
3. Назначить Фогельзанг Е.А. на должность буфетчицы, пройти ею
медосмотр.
4. Ежемесячно предоставлять отчеты по питанию детей.
5. Строго соблюдать правило и нормы санитарного питания.

Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

И.о директора школы

Михайлова Е.И.



«Ақмола облысы білім
басқармасының Астрахан ауданы
бойынша білім бөлімі Тобылжан
ауылының негізгі орта мектебі»
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное
учреждение «Основная средняя школа
села Таволжанка отдела образования
по Астраханскому району управления
образования Акмолинской области»

№ БҰЙРЫҚ
2025 ж. 02 қыркүйек
Тобылжан ауылы

ПРИКАЗ №
от 02 сентября 2025 г.
село Таволжанка

«Об бракеражной комиссии школы»

Согласно приказу И.о Министра образования и науки РК от 31 декабря 2015 года № 717 «Об утверждении Правил организации питания, обучающихся в организациях среднего образования и приобретение товаров, связанных с обеспечением питания детей в организациях образования» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год согласно приложению 1.
2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии»
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о директора школы:  Михайлова Е.И.



Приложение 1

К приказу №

От «02» сентября 2025 года

1. Михайлова Е.И.- и.о. директора школы
2. Досанова Е.А. – председатель профкома
3. Гребенникова Л.К.- медицинский работник
4. Кулахметова А.Б.- председатель родительского комитета

**План работы бракеражной комиссии КГУ «ОСШ села Таволжанка»
на 2025-2026 учебный год**

№	мероприятия	сроки	ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания	Постоянно	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов	Еженедельно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню раскладок	Ежедневно	Медработник школы
5.	Контроль организации работы на пищеблоке	Ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Еженедельно	Медработник Директор
7.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Директор Медработник
8.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	Периодически	Члены комиссии
9.	Контроль витаминизации блюд	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Ведение бракеражного журнала	Ежедневно	Медработник
11.	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Председатель комиссии
12.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Председатель комиссии
13.	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии

И.о. директора школы:



Михайлова Е.И.

Утверждаю

И.о. директора КГУ «ОСШ села Таволжанка»

Михайлова Е.И.

Согласовано

председатель родительского комитета школы

Кулахметова А.Б.

Ежедневное меню раскладка
по КГУ «ОСШ села Таволжанка» на 02.09.2025 год

Для пирожков

Наименование продукта	Норма расхода
Мука пшеничная	60 гр
Сахар	3 гр
Масло растительное	4гр
Дрожжи	2 гр
Соль	1 гр
Картофель	40 гр
Вода	20 мл

Для чая

Наименование продукта	Норма расхода
Вода	200 мл
Чай (заварка)	2 гр
Сахар	20гр

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора школы КГУ «ОСШ с.

Таволжанка»

_____ Михайлова Е.И

Ежедневное меню для 0-4 классов

ПОНЕДЕЛЬНИК	<i>Пирожки с картошкой компот / мед</i>
ВТОРНИК	<i>Булочки с маслом кисель / яблоко</i>
СРЕДА	<i>Бутерброд сок натуральный /яблоко</i>
ЧЕТВЕРГ	<i>Пирожки с капустой какао с молоком / груша</i>
ПЯТНИЦА	<i>Плюшки с сахаром чай / яблоко</i>

Итоги
работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся
КГУ «ОСШ села Таволжанка
за 08.09.2025 г.

Комиссия в составе: руководителя школы Михайлова Е.И. председателя родительского комитета Кулахметовой А.Б. председатель профкома Досановой Е.А. и медицинским работником Гребенниковой Л.К. провела проверку работы школьной столовой.

Был осуществлен мониторинг за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В столовой выполняются все требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды.

Помещения пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легкодоступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (не повторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Условия труда работников школьного пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Е.И. Михайлов
А.Б. Кулахметова
Е.А. Досанова
Л.К. Гребенникова

Итоги
работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся
КГУ «ОСШ КГУ «ОСШ села Таволжанка
за 13.10.2025 г.

:Комиссия в составе: руководителя школы Михайлова Е.И. председателя родительского комитета Кулахметовой А.Б. председатель профкома Досановой Е.А. и медицинским работником Гребенниковой Л.К. провели проверку работы школьной столовой.

В ходе работы по организации и качеству питания обучающихся за счет внедрения новых по технологическому приготовлению и сохранению продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, и на основе этого обеспечено сбалансированное питание школьников.

Помещение пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

График питания и ежедневное меню размещены в помещении в столовой, все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легкодоступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (не повторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептов, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания учащихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Е.И. Михайлов
А.Б. Кулахметова
Е.А. Досанова
Л.К. Гребенникова

Итоги
работы комиссии по мониторингу за качеством питания учащихся
КГУ «ОСШ села Тоболжанка»
за 11.11.2025 г.

Комиссия в составе: руководителя школы Михайлова Е.И. председателя родительского комитета Кулахметовой А.Б. председатель профкома Досановой Е.А. и медицинским работником Гребенниковой Л.К. провела проверку работы школьной столовой.

Был осуществлен мониторинг за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

Помещение пищеблока и столовой содержатся в порядке и чистоте. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. График питания и ежедневное меню размещены в помещении в столовой, все участники образовательного процесса и их родители с графиком и меню на каждый день ознакомлены. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя, дежурного педагога. Питьевой режим и режим мытья рук организованы.

Меню оформлено в оригинальном стиле и является легкодоступным. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований; вкусовой сочетаемости, разнообразия (не повторяемости по дням), соответствия среднеспособной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднеспособного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания учащихся. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции.

Председатель комиссии:

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Е.И. Михайлов
К.А. Досанова
Л.К. Гребенникова
А.Б. Кулахметова