

Информация

об оказании государственной услуги по предоставлению бесплатного и льготного питания

В соответствии с правилами оказания государственной услуги по предоставлению бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников общеобразовательных школ по 2025-2026 учебному году приняты документы согласно приложению 10 к приказу министра образования и науки РК от 24 апреля 2020 года №158. Документы осуществлялись по 5 специальным категориям. В настоящее время 1-4 классам – 21 учащихся, 5-11 классам по отдельным категориям - 3 учащихся будут обеспечены бесплатным горячим питанием один раз.

Доставку продуктов питания осуществляет ИП "Ақшұлаков" на основании заключённого договора. Поставляемая продукция соответствует установленным требованиям качества и безопасности.

В рамках подготовки к началу учебного года проведены следующие мероприятия:

- выполнена генеральная уборка и санитарная обработка пищеблока;
- проверено и подготовлено оборудование – всё находится в исправном состоянии и готово к эксплуатации;
- персонал столовой прошёл медицинский осмотр и инструктаж по санитарным нормам и технике безопасности;
- составлено и согласовано 10-дневное меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Зам.по ВР: Куницкая Г.О.

СПРАВКА

о состоянии и организации горячего питания в школе
на 1 сентября 2025 года

На начало 2025–2026 учебного года в Каратаусайской ОСШ обучаются 55 учащихся, из них:

- учащихся начальных классов (1–4 классы): 21 чел.;
- учащихся среднего и старшего звена (5–11 классы): 38 чел.

Организации горячего питания:

1. **Поставщик питания:**

Горячее питание в школе организовано на базе школьной столовой. Ответственным поставщиком услуг питания является ИП «Акшюлаков».

2. **Количество питающихся учащихся:**

Категория учащихся	Кол-во чел.
1–4 классы (бесплатное питание)	21
Льготные категории (5–11 классы)	3
Итого	24

3. **Организация процесса:**

- Составлен график питания по классам с учётом расписания занятий.
- Питание осуществляется в соответствии с утвержденным 2-недельным меню.
- Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия школы.
- Проводится ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.

4. **Материально-техническое обеспечение:**

- Столовая оснащена необходимым оборудованием
- Обновлено: приобретена новая холодильная камера.

5. **Работа с родителями:**

- Осуществляется информирование родителей о питании учащихся через классных руководителей и официальные ресурсы школы.
- В начале учебного года собираются заявления на платное питание и подтверждение статуса льготных категорий.

Вывод:

Организация горячего питания в школе соответствует санитарным требованиям и нормативам. Обеспечено питание всех обучающихся начальной школы, а также учащихся из льготных категорий. Работа по контролю качества и соблюдению режима питания продолжается на постоянной основе.

Ответственный:

Заместитель директора по воспитательной работе: Кунцкая Г.О.

Дата: 01.09.2025 г.

Справка по итогам проверки организации горячего питания за октябрь 2025 года

Цель проверки:

1. Организация питания малообеспеченных учащихся
2. Наличие документов по организации питания;
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние

Сроки проверки: октябрь.

В школьной столовой на данный момент питаются 21 учащийся начальных классов и 3 из малообеспеченных и многодетных семей.

Основная масса питающихся кушают во время перемен после третьего и четвертого уроков. В школьной столовой имеется разрешение СЭС на открытие столовой, имеется график дежурства администрации в столовой, график питания школьников.

Столовая обеспечена буфетной продукцией, выпечкой (пирожки, самса, булочки и т.д.) в большом ассортименте. Столовая работает с 8.00 до 13.00, в день обслуживает 24 учащихся бесплатным питанием и буфетным питанием учащихся школы.

Медсестрой школы ведется мониторинг состояния здоровья обучающихся.

Повар имеет допуск к работе, медицинские книжки, журнал медицинского осмотра ежедневно заполняется медсестрой школы.

Санитарное состояние - удовлетворительное, соответствует санитарным нормам. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Ежедневно медсестра осуществляет контроль суточных проб.

Товарное соседство продуктов соблюдается, сертификаты имеются.

В наличии 2 раковины для столовых приборов.

Рекомендации:

1. Арендатору столовой продолжать работу по обеспечению улучшения санитарно – гигиенического состояния столовой.
2. Арендатору столовой постоянно обновлять маркировку (стираются) инвентаря и посуды.
3. Арендатору столовой, мед.сестре усилить контроль за качеством готовой пищи.

Зам.дир.по ВР: Куницкая Г.О.

СПРАВКА
об организации питания в школьной столовой
за 15 января 2026 года

15 января 2026 года организация питания обучающихся в школьной столовой Каратаусайской ОСШ осуществлялась в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями и утвержденным графиком питания.

Питание обучающихся было организовано согласно четырехнедельному меню. Меню предусматривало горячее одноразовое питание, сбалансированное по основным пищевым веществам.

В течение отчетного периода:

- обеспечивалось регулярное горячее питание обучающихся;
- соблюдался режим питания в соответствии с расписанием учебных занятий;
- осуществлялся контроль за условиями хранения продуктов, технологией приготовления блюд и санитарным состоянием пищеблока.

В ходе организации питания в январе 2026 года были выявлены замечания к поставщику продуктов питания:

- при поставке картофеля установлено, что часть продукции имела признаки порчи (гнилой картофель), а также была доставлена в замороженном состоянии;
- сметана была доставлена в замёрзшем виде, что не соответствует требованиям к условиям хранения и транспортировки;
- молоко поступило в замороженном состоянии, что является нарушением условий поставки.

О выявленных нарушениях поставщик был своевременно проинформирован.

Некачественная продукция не допущена к использованию в питании обучающихся.

Контроль за качеством поставляемых продуктов усилен. Акт составлен.

Рекомендации:

1. Усилить контроль качества продуктов при приёмке.
2. Не допускать приём замороженных и испорченных продуктов питания.
3. Обязать поставщика соблюдать условия хранения и транспортировки продукции.
4. Оформлять возврат некачественных продуктов и акты несоответствия.

Справка составлена для предоставления по месту требования.

Заместитель директора по ВР: Куницкая Г.О.

**Справка «Организация горячего питания»
по Каратаусайской ОСШ**

Февраль 2025

В феврале месяце питание обучающихся в школьной столовой было организовано в соответствии с действующими санитарными нормами и требованиями к организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях.

Всего охвачены горячим питанием **21** учащихся, из них:

- **19 обучающихся начальных классов;**
- **2 ребёнка из социально незащищённых категорий (питаются на бесплатной основе).**

Питание осуществляется по утверждённому перспективному меню с соблюдением норм калорийности и сбалансированности рациона. В ежедневное меню включаются горячие блюда, гарниры, мясные или рыбные изделия, овощи, напитки. Особое внимание уделяется качеству продуктов, срокам хранения и соблюдению технологии приготовления.

Контроль за организацией питания осуществляется администрацией школы и ответственными лицами. Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным требованиям.

Работа по обеспечению обучающихся полноценным и безопасным питанием в феврале проведена на должном уровне.

Зам. директора по ВР:



Куницкая Г.О.

СПРАВКА

о состоянии организации питания обучающихся
в Каратусайской основной средней школе

март 2026 года

В соответствии с планом внутришкольного контроля в Каратусайской ОСШ 12 марта 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся.

Питание учащихся организовано в школьной столовой в соответствии с утвержденным меню, санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами. Меню согласовано, разнообразное, включает горячие блюда, салаты, напитки, соответствует возрастным особенностям обучающихся.

В марте горячим питанием было охвачено 21 учащихся, в том числе:

- за счёт бюджетных средств (льготная категория) — 2 учащихся;
- начальные классы — 19 учащихся.

Питание осуществляется согласно графику, утвержденному администрацией школы. Нарушений режима питания не выявлено. Дежурство учителей в столовой организовано, обеспечивается контроль за поведением учащихся и соблюдением санитарных норм.

Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным требованиям. Работник столовой соблюдает правила личной гигиены, используют спецодежду. Продукты питания хранятся в соответствии с нормами, сроки годности соблюдаются. Журналы бракеража продукции ведутся своевременно.

В ходе проверки установлено:

- качество приготовленных блюд — удовлетворительное/хорошее;
- температурный режим соблюдается;
- жалоб со стороны учащихся и родителей не поступало.

Выводы:

Организация питания в Каратусайской ОСШ в марте 2026 года осуществляется на должном уровне, соответствует санитарным требованиям и обеспечивает полноценное питание обучающихся.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за качеством приготовления пищи.
2. Усилить работу по охвату горячим питанием всех учащихся.
3. Проводить разъяснительную работу с родителями о важности горячего питания.

Заместитель директора по ВР Ж.Т.

Дата: «12» марта 2026 г.



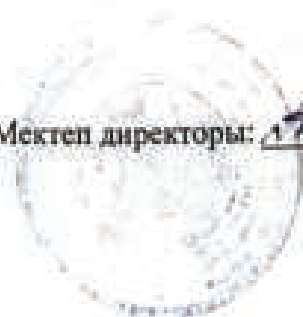
Қаратаусай орта жалпы білім беретін мектебінен
жауап хат

Мәртөк аудандық білім бөліміне

Сіздің мектептерде білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша жолдаған хатыңызға сәйкес, Қаратаусай орта жалпы білім беретін мектебінде төмендегідей жұмыстар жүргізілгенін хабарлаймыз:

1. Мемлекеттік қызмет көрсету бұрышындағы ақпараттар жаңартылып, қолданыстағы талаптарға сәйкес тегістерізі.
 2. Тамақтандыру процесі қатаң бақылауға алынды. 1–4 сынып оқушыларына арналған тегін ыстық тамақты ұйымдастыру бойынша бекітілген 4 апталық ас мәзірі сақталады, тағамдар күнделікті мәзірге сәйкес дайындалып, уақытылы ұсынылады.
 3. Оқушыларға салқын тағамдарды ұсынуға жол берілмейді. Барлық тағамдар белгіленген санитарлық талаптарға сай тиісті температурада беріледі.
 4. Бракераж комиссиясының жұмысы жүйелі түрде ұйымдастырылған:
 - * тағамның сапасы, көлемі, дәмі, иісі, сыртқы түрі және берілу температурасы тұрақты тексеріледі;
 - * тағам дайындау технологиясының сақталуы бақылауда;
 - * тексеру нәтижелері бракераж жирылына уақытылы тіркеледі;
 - * тәуліктік сынама талапқа сай сақталады;
 - * анықталған кемшіліктер бойынша жедел шаралар қабылданады.
 5. Ас блогының санитарлық жағдайы тұрақты бақылауда. Қызметкерлер медициналық тексеруден уақытылы өтеді, арнайы киіммен қамтамасыз етілген. Өнімдердің сапа сертификаттары мен жарамдылық мерзімі қадағаланады.
 6. Ас блогына тек санитариялық талаптарды сақтайтын және рұқсаты бар тұлғалардың кіруі қамтамасыз етілген.
 7. Тамақтану ұланғудың алдын алу мақсатында түсіндіру және профилактикалық жұмыстар жүргізілуде. Аллергиясы және созылмалы аурулары бар оқушылар анықталмады.
 8. Тамақтандыру сапасы бойынша ата-аналар комитетімен кері байланыс орнатылған, қоғамдық бақылау элементтері енгізілген. Оқушылар мен ата-аналарға дұрыс тамақтану мәдениеті бойынша ақпараттық жұмыстар жүргізілуде.
 9. Тамақтанумен қамтылған оқушылардың есебі күнделікті электронды түрде жүргізіледі.
 10. Оқушылардың денсаулығына тиім келтіретін тағам өнімдерін әкелуге жол бермеу мақсатында түсіндіру жұмыстары тұрақты жүргізілуде.
 11. Ас блогында пайдалануға тыйым салынған өнімдердің кіргізілмеуі және сатылатын өнімдердің сапасы қатаң бақылауда.
 12. Тамақтандыруды ұйымдастыру және санитарлық талаптардың сақталуы мектеп әкімшілігінің тұрақты бақылауында.
- Жоғарыда көрсетілген тапсырмалардың орындалуы тұрақты бақылауға алынып, ай сайын есеп беріліп отырады.

Мектеп директоры: А.Б. Биктемиров



СПРАВКА

о состоянии организации питания обучающихся
в Каратусайской основной средней школе

апрель 2026 года

В апреле месяце организация питания в школьной столовой осуществлялась в соответствии с установленными санитарными нормами и требованиями. Поставка продуктов питания производилась своевременно, в полном объеме. Все поступающие продукты сопровождалась необходимыми сертификатами качества и соответствия, что подтверждает их безопасность и пригодность для использования в детском питании.

Меню составлялось с учетом возрастных особенностей обучающихся, обеспечивалось разнообразие блюд и сбалансированность рациона. Особое внимание уделялось соблюдению норм калорийности и пищевой ценности.

В ходе наблюдения за организацией питания было выявлено, что отдельные блюда пользуются меньшей популярностью у обучающихся. В частности, дети недостаточно охотно употребляют овощное рагу, супы и блюда из гречневой крупы. В связи с этим планируется разъяснительную работу с обучающимися о пользе здорового питания.

В целом организация питания в апреле месяце признана удовлетворительной.

Рекомендации:

- Организовать классные часы, беседы или акции о пользе правильного питания, формировать у детей культуру здорового образа жизни.
- Информировать родителей о меню и особенностях питания, привлекать их к обсуждению рациона.

Заместитель директора по ВР



СПРАВКА
по организации питания в школьной столовой
за май 2026 года

В соответствии с планом внутришкольного контроля в мае 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе проверки установлено, что питание обучающихся организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Столовая обеспечена необходимым оборудованием, посудой и кухонным инвентарем. Работником пищеблока соблюдаются правила личной гигиены и технологии приготовления блюд.

Ежедневно обеспечивается наличие горячих блюд, напитков, овощей и хлебобулочных изделий.

Качество приготовленной пищи соответствует установленным требованиям.

В течение мая осуществлялся контроль за:

- соблюдением санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- качеством поступающих продуктов питания;
- сроками хранения продукции;
- организацией дежурства в столовой;
- охватом обучающихся горячим питанием.

Нарушений санитарных норм и фактов несоответствия качества питания выявлено не было. Жалоб со стороны обучающихся и родителей не поступало.

Вывод: организация питания в школьной столовой в мае 2026 года признана удовлетворительной.

Работа пищеблока соответствует установленным требованиям.

Рекомендуется продолжить контроль за качеством питания и соблюдением санитарно-гигиенических норм.

Ответственный: _____