

«2024 жылғы қаңтар-наурыз аралығындағы кезеңдегі Риддер қаласының мектепке дейінгі және мектеп мекемелеріндегі тамақтану сапасы туралы» Риддер қаласының Қоғамдық кеңесінің МОНИТОРИНГІ бойынша ҚОРЫТЫНДЫСЫ

Тексеру мақсаты:

Оқушылардың ыстық тамағын ұйымдастыру, мектеп асханасының жұмысы және санитарлық жағдайы. Мектеп оқушыларына тамақтану қызметтерін ұсыну сапасын анықтау.

«Қоғамдық кеңестер туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабына және Риддер қаласының қоғамдық кеңесінің 2024 жылға арналған бекітілген жұмыс жоспарына сәйкес мониторинг жүргізу туралы 2024 жылғы 12 қаңтардағы № 56/1-III шешім қабылданды.

2024 жылдың 24 қаңтарынан 5 наурызына дейін Риддер қаласының Қоғамдық кеңесі қала мектептері бойынша мониторинг жүргізді.

Қоғамдық кеңестің 2024 жылғы 10 қаңтардағы сұрау салуы негізінде ШҚО білім басқармасының «Риддер қаласы бойынша білім бөлімі» ММ басшысы (Л.Микульская) қалада 16 жалпы білім беретін мектеп жұмыс істейтіні туралы ақпарат берді, онда мектептер бойынша толық түсініктемелер берілді, жалпы білім беретін мектептер мен мектепке дейінгі балалар мекемелерінің тексерістері көрсетілді. Қосымша ақпарат білім беру бөлімінен 2024 жылдың 26 наурызында түсті.

Қоғамдық кеңестің сұрауы бойынша Риддер қалалық санитарлық-эпидемиологиялық бақылау басқармасына 2024 жылдың 31 қаңтарында Риддер ӘӘК пен прокуратура өз жоспарларына сәйкес тексерулер жүргізеді және нәтижелер кейінірек Риддер қаласының Қоғамдық кеңесіне беріледі деген жауап алынды.

ӘКК мен прокуратура тексерулер жүргізіп жатқандығына сүйене отырып, Қоғамдық кеңестің мониторингтік тобы тек бірнеше жалпы білім беретін мектептерді іріктеп тексеру туралы шешім қабылдады. Аталған уақыт кезеңінде 2024 жылдың қаңтар-наурыз айлары аралығында қаланың Қоғамдық кеңесі мониторингпен жалпы білім беретін мектептер: 2, 3, 5, 10, 14, Лицей қамтылды.

Мониторингте Қоғамдық кеңес мүшелері: Әсем Агажаева, Наталья Бельская, Маргарита Габитова, Анна Сагадеева, Қоғамдық кеңес төрағасы Сергей Ямщиков, Қоғамдық кеңес хатшысы Лилия Фролова, қалалық мәслихат депутаты Галина Гильдерман, блогер Ольга Шантал қатысты.

Қоғамдық кеңестің мониторингтік тобының өкілдері нормативтік құқықтық актілерді басшылыққа ала отырып, тамақтану сапасын, балалардың тамақтануын ұйымдастыруды, асхананың жалпы санитарлық-эпидемиологиялық жағдайын, күндізгі мәзірдің болжамды мәзірге сәйкестігін бақылап, нормативтік құжаттамамен танысты.

Мектептердің асханаларында бекітілген мәзірлер бар, онда тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атаулары туралы мәліметтер көрсетілген.

Буфет өнімдері барлық дерлік мектеп асханаларында оқу күні бойы кең ассортиментте еркін сатылады.

Балалардың тамақтануында тыйым салынған тағамдар тұтынылмайды.

Сонымен қатар, барлық жерде ақпараттық стендтерге ілінген мәзірде өнімнің нақты бағасы мен салмағы көрсетілмейді. Сондай-ақ барлық мектептерде екі тілде мәзір ілінбейді.

Оқушылардың жасын ескере отырып, барлық мектептердің мәзірінде тағам бөліктерінің массасы, олардың тағамдық және энергетикалық құндылығы, негізгі дәрумендерге күнделікті қажеттілік бойынша санитарлық ережелердің талаптары сақталмайды.

Мониторингтік топ мүшелері мәзірден тағамдардың алуан түрлілігін, көкөніс тағамдарының болуы мен алуан түрлілігін көрмеді, онда ұсынылатын нормативтер бойынша тағамдардың құрамы бойынша калория мөлшері, тағамдардың құны және олардың дұрыстығы ескерілуі тиіс.

№ 5 МЕКТЕП (24.01.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- өнім сапасының сертификаттары ішінара кешіктірілді;
- зертханалық талдау ұсынылмаған, оның прокуратураға тапсырылғандығына негізделген;
- мәзірде дайын өнімнің және бастауыш мектепті тамақтандыру үшін дайындалған өнімнің еркін айналымына қатысты баға белгілеу бойынша алшақтық (бюджет есебінен бастауыш сынып балаларын тамақтандыруға арналған "С" дәрумені бар желе - 200 теңге, еркін сатуда - 150 теңге);
- тексеру кезінде үй-жайларды жинау кестесі жасалмаған және залда ілінбеген, тек 2023 жылғы желтоқсанға арналған кесте бар;
- жұмыс мүкәммалын, жабындарды және үй-жайларды дезинфекциялау кестесі де берілмеген;
- өнімнің жарамдылық және сақтау мерзімі көрсетілген өнімнен ашылған сүзбе, оны 24.01.2024 ж. тексеру кезінде өнімнің таңбалануына сәйкес 08.01.2024 жылы мұздатқышқа орналастыру мерзімі көрсетілді.
- оқушылардың суық өнімдерге шағымдары;
- майлықтар, бұрыш / тұз тек мұғалімдер үстеліне орнатылады;
- жуғыш дәлізде біреу ғана, оқушылар саны - 500 адам, сабын жоқ, жуғыштың жанында және асханада бос «санитайзерлер» бар;
- ыдыс-аяқты жуу үшеуінің орнына, екі ваннада жүзеге асырылады, суды сіндіру жүзеге асырылмайды, қолғапсыз жуғыш;
- үй-жайды жинауға арналған мүкәммал тамақ ішуге арналған залда сақталады;
- жиһазда, терезе төсеніштерінде және түстерде шаң қабаты жиналған;
- тамақ дайындау залында сырт киім мен аяқ киім сақталады.
- дайын өнімді беру аймағы саңылауларында кір көп;
- майлы жабыны бар лас орындықтар;
- өрт сөндіргіш қораптармен үйілген.

Ұсыныстар:

1. Мектеп асханасында жалпы тазалау жұмыстары жүргізілсін.
2. Қосымша бірнеше қолжуғыш орнатылсын.
3. Құжаттама ретке келтірілсін, асханаға келушілер үшін қолжетімді ақпараты бар стенд орнатылсын.
4. Оқушыларға тағам жылы күйінде берілсін;
5. Жалға алушы (И.С. Родякин) оқушылардың тамақтануының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтасын.

№ 10 МЕКТЕП (24.01.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- сертификаттау, нормалар мен құжаттама бойынша бұзушылықтар анықталды;
- мәзір 2 аптаға бекітілген. Азықтандыру күні мәзір болған жоқ. Мәзірде баға, баға айырмашылықтары, өнімнің салмағы көрсетілмеген. Шай бағасы 110 теңге және 200 теңге. Бюджеттен бөлінетін 650 теңге сомасына балалар сорпа (борщ немесе маринадталған қияр), шай мен пирог алады, бұл өнімдердің бағасын ас үй қызметкері тексеру кезінде енгізген! Мәзірде 580 теңге сомасы бар, ал 650 теңгеге тамақтандыру

керек. Сұрақ: үнемделген қаражат қайда кетеді? Егер қалдық 70 теңге болса x 200 оқушы = күніне 14000 теңге үнемдеу бола ма!?

- тоқаштар мен пиццаларды өлшеу кезінде бір өнімнен 10-20 грамм салмақ болмады;

- залда үй-жайларды жинау кестесі болған жоқ. Жұмыс мүкәммалын, жабындарды, сондай-ақ үй-жайларды дезинфекциялау кестесі берілмеген.

- үстелдерде майлықтар, қоқыс пен тамақ қалдықтарына арналған шелектер болмады;

- кәсіпкерді (ЖК И. С. Родякин) білім бөлімі басшылығы және ата-ана тарапынан бақылау жоқ;

- мектептің қызметкерлері теріс пікірде болды және мониторингтік топ өкілдерімен дөрекі сөйлесті.

Ата-аналардан және № 10 мектеп оқушыларынан балалардың тамақтанбауына шағымдар келіп түсті және баланың улану жағдайлары болды.

Ұсыныстар:

1. Сатылатын өнімнің бағасын көрсетілсін.

2. Өнімнің салмағына, бағасына және сапасына және дайындық мерзіміне сәйкестігін орнатылсын.

3. Құжаттаманы ретке келтірсін, асханаға келушілер үшін қолжетімді ақпараты бар стенд орнатылсын.

4. Жалға алушыға (И.С. Родякин) оқушылардың тамақтануының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтасын.

№ 2 МЕКТЕП (01.02.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- үй-жайларды санитарлық тазалау кестесі жоқ;

- білім бөлімінің басшысымен келісілген мәзір;

- үстелдердегі майлықтар;

- мәзір стендіндегі ақпарат және бағалар мемлекеттік тілде;

- қоқыс пен тамақ қалдықтарына арналған шелектер жоқ;

- сатылымдағы тоқаштар мен пісірілген өнімдер жабылмаған және бағасы жоқ.

Ұсыныстар:

1. Сатылатын өнімнің бағасын көрсетілсін.

2. Өнімнің салмағына, бағасына және сапасына және дайындық мерзіміне сәйкестігін орнатылсын.

3. Құжаттаманы ретке келтірсін, асхананың барлық келушілері үшін мемлекеттік және орыс тілдерінде қолжетімді ақпараты бар стенд орнатылсын.

4. Үстелдерді майлықтармен жабдықталсын, қоқыс пен тамақ қалдықтарына арналған шелектер орнатылсын.

5. Жалға алушыға (В.В. Илюхина) оқушылардың санитарлық-гигиеналық тамақтану нормаларын сақтасын.

№ 3 МЕКТЕП (01.02.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- буфеттегі тағамдардың аз ассортименті;

- балалар кезекке тұрады, бәріне қызмет етуге уақыт жоқ;

- бастапқы буынға арналған тағамдар үнемі суық болады, ал балалар тәбеті жоғалады, өйткені олар салқындатылғанды жегісі келмейді;

- сондай-ақ, балалар асханадағы бағалар бойынша шағым түсірді, ата-аналар бөлетін қалта қаражаты асханада түскі асқа әрдайым жете бермейді, бұл орташа есеппен 150-500 теңгеден басталады.

Ұсыныстар:

1. Сатылатын тағамдардың ассортиментін әртараптандырылсын.
2. Балаларға түскі асқа қол жетімді бағамен тапсырыс беру үшін, сатылатын өнімнің бағасын көрсету үшін қолайлы бағаны белгіленсін.
3. Өнімнің салмағына, бағасына және сапасына және дайындық мерзіміне сәйкестігін орнатылсын.
4. Сатылатын тағамдарды жылытылсын.
5. Жалға алушыға (Г. Н.Ботабаева) оқушылардың тамақтануының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтасын.

№ 14 МЕКТЕП (12.02.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- мұздатылған өнімнен бір өнімге (тауық етіне) жарамдылық мерзімі бойынша сәйкессіздіктер анықталды, қалған өнім сапасы мен стандарттарына сәйкес келді;
- ас блогының материалдық-техникалық базасы жалға алушы ас блогының ішінде тұрақты жөндеу жүргізетініне қарамастан инвестицияларды талап етеді.

Ұсыныстар:

1. Асхананың, арнайы бөлменің санитарлық жағдайын мұқият бақылау, түгендеу қажет.
2. Жалға алушыға (И.С. Сутягин) оқушылардың тамақтануының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтасын.

МЕКТЕП-ЛИЦЕЙ (05.03.2024 ж. тексеру)

Ескертулер:

- мәзірде баға, баға белгілеудегі сәйкессіздік, өнімнің салмағы көрсетілмеген;
- тексеру күніне залда үй-жайларды жинау кестесі толтырылмаған;
- жұмыс мүкәммалын, жабындарды, сондай-ақ үй-жайларды дезинфекциялау кестесі ұсынылмаған;
- мектеп қызметкерлері теріс пікірде болды және мониторингтік топ өкілдерімен дәрекі сөйлесті.

Ұсыныстар:

1. Сатылатын өнімнің бағасын көрсетілсін.
 2. Өнімнің салмағына, бағасына және сапасына және дайындық мерзіміне сәйкестігін орнатылсын.
1. Құжаттаманы ретке келтірсін, асханаға келушілер үшін қолжетімді ақпараты бар стенд орнатылсын.
 2. Жалға алушыға (И.С. Родякин) оқушылардың тамақтануының санитарлық-гигиеналық нормаларын сақтасын.

Қоғамдық мониторинг барысында анықталған себептер мен жағдайларды жою бойынша ұсынымдар:

Мектеп директорының бұйрығымен бекітілген қоғамдық комиссия, оның құрамына мектеп, ата-аналар қоғамының өкілдері кіреді, бекітілген «Мектептерде, колледждерде және балабақшаларда тамақтануды ұйымдастыру Ережелерін» басшылыққа ала отырып, бақылау бөлігінде жүйелі түрде тексерулер жүргізу қажет:

- күнделікті мәзірдің (орналасу мәзірінің) тағамдар жиынтығы бойынша үлгі мәзірге сәйкестігі, тағамдардың құрамы мен шығымы бойынша СанПиН талаптары, мәзір бөліктерінің салмағына, ұсынылатын тағамдардың дәміне сәйкестігі;

- қосымша мәзірде балалар ұйымдарына сатуға тыйым салынған өнімдердің болмауы;

- оқушыларға қызмет көрсету мәдениетін сақтау;

- асхана мен ас блогының санитарлық жағдайы;

- «Балалар мен жастарды тәрбиелеу және оқыту, демалу және сауықтыру ұйымдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» БК 2.4.3648-20 және заңды тұлғамен немесе жеке кәсіпкермен жасалған шартқа сәйкес зертханалық және аспаптық зерттеулерді уақтылы жүргізу.

Қоғамдық комиссия ас блогына келіп түсетін тамақ өнімдеріне және өнімдерді өткізу мерзімдерін қоса алғанда, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын келіп түсетін шикізат пен тамақ өнімдеріне ілеспе құжаттардың болуына тексеруді ұйымдастыруға құқылы.

Бұзушылықтар анықталған жағдайда бұзушылықтар жойылғанға дейін тамақ өнімдерін айналымнан өз еркімен алып қоюды талап ету.

Оқушылардың тамақтануын ұйымдастыруды бақылау жөніндегі қоғамдық комиссия мезгіл-мезгіл (тоқсанына кемінде 1 рет) мектеп директоры жанындағы кеңесте бақылауды жүзеге асыру және оған берілген тапсырмаларды орындау жөніндегі жұмыс туралы есеп береді.

Бракераж комиссиясының, қоғамдық комиссияның құрамы бойынша мәліметтер, мәзір, асхана бойынша сыныптардың кезекшілік кестесі, тамақтану уақыты, тамақтану мәдениеті бойынша материалдар, пікірлер мен ұсыныстар кітабы мектептің ақпараттық стендінде және сайтында орналастырылады.

Мектептердегі тамақтану кәсіпорындарына бірлескен тексерулер жүргізу кезінде әкімшілік пен ата аналар қоғамының өкілдері назар аударуды ұсынылсын:

1. Үзіліске қоңырау шалғаннан кейін асханада бақылаңыз:

балалар залға қалай кіреді, үстелге қалай отырады, үстелде өзін қалай ұстайды, тамақтану мәдениеті қандай, ыдыс-аяқты кім жинайды, балалар асханадан қалай шығады, қызмет түрі: кім және қашан үстелге қояды, балаларды кім ертіп жүреді және т. б.

2. Мәзірді зерттеп, оны нақты тағамдар жиынтығымен салыстырыңыз.

3. Балаларға ұсынылатын тағамдардың үлгісін алыңыз және олардың дәміне баға беріңіз.

4. Апталық немесе 10 күндік мәзірді зерттеп, біліңіз:

мәзірді кім жасайды, тағамдардың әртүрлілігі, көкөніс мәзірінің болуы және әртүрлілігі, тағамның құрамы бойынша калорияларды есептеп, ұсынылған стандарттармен, таңғы ас пен түскі астың құнын және оның дұрыстығын, асхана азық-түлік сатып алатын жерді және олардың қалай сақталатынын салыстырыңыз.

1. Сондай-ақ қызығушылық танытыңыз:

мектеп асханасының ұйымдастырушылық-құқықтық нысаны, кім тамақ дайындайды: тамақ дайындау бөлмесі немесе барлық тағамдарды ас блогының қызметкерлері дайындайды, ас блогының қызметкерлерінде санитарлық кітаптар бар ма, бракераж журналының болуы және оның мазмұны, күнделікті сынаманың болуы және оны сақтау, кім тамақ бракеражын жүргізеді және ол тексерілген күні жасалған кезде, ас блогының барлық жабдықтары дұрыс, ас блогы қызметкерлерінде арнайы киімнің болуы, ас блогының санитарлық жағдайы соңғы рет қашан тексерілді, кім, қандай ескертулер, ұсыныстар жасалды және олар қалай орындалды.

6. Мектептегі тамақтануды басқару қалай ұйымдастырылған:

асхананың жұмыс кестесінің болуы, оқушылардың жеңілдетілген тамақтануы бар ма және оны кім алады, кезекшілікті ұйымдастыру, балаларды тамақтану мәдениетіне оқыту қалай ұйымдастырылған, оқушылардың дұрыс тамақтануы туралы ата-аналармен қандай жұмыс жүргізіліп жатыр, мектеп медбикесінің мектептегі тамақтануды ұйымдастырудағы рөлі.

7. Алынған фактілерді талдап, мектеп әкімшілігімен бірлесіп, әкімшілік, ата-аналар, ас блогының қызметкерлері балалардың тамақтануын жақсарту ісінде не істеу керектігін шешіп, орындау мерзімдерін анықтаңыз.

Жүргізілген мониторинг қорытындысында 2024 жылғы 17 сәуірде Риддер қаласының Қоғамдық кеңесіне «Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау Министрлігі санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті Шығыс Қазақстан облысы санитариялық-эпидемиологиялық бақылау департаментінің Риддер қалалық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқармасы» РММ басшысы Г. Мрзагарайевадан мектеп асханаларын тексеру нәтижелері бойынша, тексеру шеңберінде анықтама ұсынылғанын атап өтеміз Риддер қаласының прокуратурасы, 2023 жылғы қараша мен 2024 жылғы ақпан аралығында, әр мектепке дейінгі және мектеп мекемесінде көптеген бұзушылықтар анықталған!

«Қоғамдық кеңестер туралы» Қазақстан Республикасы Заңының 20-бабына сәйкес, қоғамдық мониторинг нәтижелері бойынша және осы қорытынды негізінде Риддер қаласының Қоғамдық кеңесі мыналарды **ҰСЫНАДЫ:**

1. «Риддер қаласының білім бөлімі» ММ басшысы Л.Н. Микульскаяға:

1) Қаланың мектеп және мектепке дейінгі мекемелеріндегі барлық балалардың тамақтануын қатаң бақылауға алсын. **Мерзімі - тұрақты түрде.**

Қазақстан Республикасы Президентінің нұсқауы негізінде 1-4 сынып оқушыларын ыстық тамаққа бюджеттен бөлінетін қаражаттың жұмсалуды және мемлекеттік көрсетілетін қызмет стандартына сәйкес бір реттік ыстық тамақпен қамтамасыз етілетін 1-11 сынып оқушыларын тамақтандыруды ерекше бақылауға алынсын;

2) директорлар кеңесінде мектепке дейінгі және мектеп мекемелеріндегі балалардың тамақтану сапасы туралы мәселені талқылауға және анықталған бұзушылықтар бойынша тиісті шаралар қабылдауға міндетті. **Мерзімі - тұрақты түрде.**

2. Риддер қаласы Қоғамдық кеңесінің ұсынымдарының іске асырылуын бақылау қызмет бағыты бойынша Риддер қаласы әкімінің орынбасарына жүктелсін.

3. Шешімнің орындалуын бақылау Қоғамдық кеңестің әлеуметтік-мәдени даму және қоғамдық қатынастар мәселелері жөніндегі тұрақты комиссиясына жүктелсін.

**Риддер қалалық
Қоғамдық кеңесінің
төрағасы**

С. Ямшиков

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по итогам МОНИТОРИНГА Общественного совета г.Риддер
«О качестве питания в дошкольных и школьных учреждениях г.Риддера»
за период с января по март 2024 года

Цель проверки:

Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние. Определение качества предоставления услуг питания для учащихся школ.

В соответствии со статьей 20 Закона Республики Казахстан «Об общественных советах» и утвержденного плана работы Общественного совета города Риддера на 2024 год, принято решение за № 56/1-III от 12 января 2024 года о проведении мониторинга.

С 24 января по 5 марта 2024 года Общественным советом города Риддера проводился мониторинг по школам города.

На основании запроса Общественного совета от 10 января 2024 года была представлена информация руководителем ГУ «Отдел образования по городу Риддеру» Управления образования ВКО (Л.Микульская) о том, что в городе функционирует 16 общеобразовательных школ, где подробно даны разъяснения по школам, отражены проверки общеобразовательных школ и детских дошкольных учреждений. Дополнительная информация поступила от гороо 26 марта 2024 года.

По запросу Общественного совета в Риддерское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля 31 января 2024 года получен ответ о том, что Риддерский СЭК и прокуратура проводит проверки в соответствии со своими планами и результаты будут предоставлены позднее в Общественный совет города Риддера.

На основании того, что СЭК и прокуратура проводят проверки, мониторинговой группой Общественного совета решено проверить выборочно только несколько общеобразовательных школ. За указанный период времени с января по март 2024г. Общественным советом города мониторингом были охвачены общеобразовательные школы: 2, 3, 5, 10, 14, Лицей.

В мониторинге приняли участие члены Общественного совета: Асем Агажаева, Наталья Бельская, Маргарита Габитова, Анна Сагадеева, председатель Общественного совета Сергей Ямщиков, секретарь Общественного совета Лилия Фролова, депутат городского маслихата Галина Гильдерман, блогер Ольга Шанталь.

Представители мониторинговой группы Общественного совета, руководствуясь нормативными правовыми актами, проконтролировали качество питания, организацию питания детей, общее санитарно-эпидемиологическое состояние столовой, соответствие дневного меню предполагаемому меню, ознакомились с нормативной документацией.

В обеденных залах школ имеются утвержденные меню, в которых указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Буфетная продукция реализуется в широком ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня почти во всех школьных столовых.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вместе с тем, не везде в меню, вывешенных на информационные стенды, указаны точные цены и вес изделий. А также не во всех школах висит меню на двух языках.

С учетом возраста учащихся в меню не всех школ соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах.

Члены мониторинговой группы не увидели в меню разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощных блюд, где должна учитываться калорийность по составу продуктов по рекомендуемым нормативам, стоимость блюд и их обоснованность.

ШКОЛА № 5 (проверка от 24.01.2024г.)

Замечания:

- сертификаты качества продукции частично просрочены;
- лабораторный анализ не предоставлен, мотивировано тем, что он сдан в прокуратуру;
- в меню расхождение по ценообразованию в отношении свободного оборота готовой продукции и продукции, изготовленной для питания начальной школы (кисель с витамином «С» для питания детей начальных классов за счет бюджета - 200 тенге, в свободной продаже 150 тенге);
- график уборки помещений на момент проверки не составлен и в зале не вывешен, имеется только график на декабрь 2023 года;
- график дезинфекции рабочего инвентаря, покрытий и помещения также не предоставлен;
- сроки годности и хранения продукции из демонстрируемой продукции был показан вскрытый творог, срок помещения его в морозильную камеру 08.01.2024 года, согласно маркировке продукции на момент проверки 24.01.2024г..
- жалобы учеников на холодную продукцию;
- салфетки, перец/соль установлены только на учительском столе;
- умывальник находится в коридоре всего один, на количество учеников 500 человек, мыло отсутствует, возле умывальника и в столовой имеются «санитайзеры», которые пустые;
- мытье посуды осуществляется в двух ваннах, вместо трех, не осуществляется замачивание воды, мойщица без перчаток;
- инвентарь для уборки помещения хранится в зале для приема пищи;
- на мебели, подоконниках и цветах слой пыли;
- в зале приготовления пищи хранятся верхняя одежда и обувь.
- зона выдачи готовой продукции в щелях много грязи;
- стулья грязные с толстым налетом жира;
- огнетушитель заставлен коробками.

Рекомендации:

1. Провести генеральную уборку в школьной столовой.
2. Установить дополнительно несколько умывальников.
3. Привести в порядок документацию, установить стенд с доступной информацией для посетителей столовой.
4. Подавать учащимся разогретую пищу;
5. Арендатору (Родякин И.С.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

ШКОЛА № 10 (проверка от 24.01.2024г.)

Замечания:

- выявлены нарушения по сертификации, по нормам и документации;
- меню имеется, утвержденное на 2 недели. На день кормления меню не было. В меню не указана цена, расхождение в ценообразовании, в весе продуктов. Чай стоит по цене 110 тенге и 200 тенге. Дети на сумму в 650 тенге, выделяемую из бюджета получают суп (борщ или рассольник), чай и пирожок, цена на эти продукты вносилась работником кухни в момент проверки! В меню стоит суммы на 580 тенге, а должны

кормить на 650 тенге. Вопрос: куда уходят сэкономленные средства? Если остаток 70 тенге x 200 учащихся = 14000 тенге в день экономия!?

- при взвешивании булочек и пиццы недовес составлял 10-20 грамм от одного продукта;
- графика уборки помещений в зале не было. График дезинфекции рабочего инвентаря, покрытий, а так же помещения не предоставлен.
- отсутствовали салфетки на столах, ведра для мусора и пищевых отходов;
- отсутствует контроль со стороны предпринимателя (ИП Родякин И.С.), руководства отдела образования и родительский контроль;
- присутствующий персонал от школы был негативно настроен и грубо разговаривал с представителями мониторинговой группы.

Поступали жалобы от родителей и учащихся школы № 10 на недокорм детей и были случаи отравления ребенка.

Рекомендации:

1. Указывать цены на продаваемую продукцию.
2. Установить соответствие веса, цены и качества и сроки готовности продуктов.
3. Привести в порядок документацию, установить стенд с доступной информацией для посетителей столовой.
4. Арендатору (Родякин И.С.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

ШКОЛА № 2 (проверка от 01.02.2024г.)

Замечания:

- нет графика санитарной уборки помещений;
- меню согласованного с руководителем отдела образования;
- салфеток на столах;
- информации на стенде меню и цен на государственном языке;
- ведер для мусора и пищевых отходов;
- в продаже булочки и печеные изделия не накрыты и нет цены.

Рекомендации:

1. Указывать цены на продаваемую продукцию.
2. Установить соответствие веса, цены и качества и сроки готовности продуктов.
3. Привести в порядок документацию, установить стенд с доступной информацией для всех посетителей столовой на государственном и русском языках.
4. Оснастить столы салфетками, установить ведра для мусора и пищевых отходов.
5. Арендатору (Илюхина В.В.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

ШКОЛА № 3(проверка от 01.02.2024г.)

Замечания:

- скудный ассортимент блюд в буфете;
- дети толпятся в очереди, не всех успевают обслужить;
- блюда для начального звена постоянно холодные и дети сказали, что пропадает аппетит, так как кушать остывшее не хотят;
- детьми так же были высказаны жалобы по ценам в столовой, карманных средств, выделяемых родителями, не всегда хватает на обед в столовой, а это примерно в среднем от 150-500 тенге.

Рекомендации:

1. Разнообразить ассортимент продаваемых блюд.
2. Установить приемлемые цены на блюда, чтобы дети могли заказать себе по доступной цене обед, указывать цены на продаваемую продукцию.
3. Установить соответствие веса, цены и качества и сроки готовности продуктов.
4. Подогревать продаваемые блюда.
5. Арендатору (Ботабаева Г.Н.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

ШКОЛА № 14 (проверка от 12.02.2024г.)

Замечания:

- из замороженной продукции были выявлены не соответствия по датам годности на одном продукте (курица), остальная продукция соответствовала качеству и стандартам;
- материально-техническая база пищеблока требует вложений, несмотря на то, что арендатором проводится постоянный ремонт внутри пищеблока.

Рекомендации:

1. Требуется более тщательно следить за санитарным состоянием обеденного зала, спец. инвентаря.
2. Арендатору (Сутягин И.С.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

ШКОЛА-Лицей (проверка от 05.03.2024г.)

Замечания:

- в меню не указана цена, расхождение в ценообразовании, в весе продуктов;
- график уборки помещений в зале на день проверки не заполнен;
- график дезинфекции рабочего инвентаря, покрытий, а так же помещения не предоставлен;
- присутствующий персонал от школы был негативно настроен и грубо разговаривал с представителями мониторинговой группы.

Рекомендации:

1. Указывать цены на продаваемую продукцию.
2. Установить соответствие веса, цены и качества и сроки готовности продуктов.
3. Привести в порядок документацию, установить стенд с доступной информацией для посетителей столовой.
4. Арендатору (Родякин И.С.) соблюдать санитарно-гигиенические нормы питания учащихся.

Рекомендации по устранению причин и условий, выявленных в ходе Общественного мониторинга:

Общественной комиссии, утвержденной приказом директора школы, в состав которой входят представители школы, родительской общественности, необходимо руководствуясь утвержденными «Правилами организации питания в школах, колледжах и детских садах» систематически проводить проверки в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания учащихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов.

В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

При проведении совместных проверок предприятий общепита в школах представителям администрации и родительской общественности рекомендовать обратить внимание:

1. После звонка на перемену наблюдать в обеденном зале:

как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучать меню и сравнивать его с фактическим набором блюд.

3. Снимать пробу блюд, предлагаемых детям, и давать оценку их вкусовых качеств.

4. Изучать недельное или 10-дневное меню и выяснять:

кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитывать калорийность по составу продуктов и сравнивать с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

5. Интересоваться также:

организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

6. Как организовано руководство школьным питанием:

наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников и кто его получает, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы решить, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определить сроки исполнения.

В заключение проведённого мониторинга отмечаем, что 17 апреля 2024 года в Общественный совет города Риддер была представлена справка от руководителя Г.Мрзагарайевой РГУ «Риддерское городское управление санитарно-эпидемиологического контроля департамента санитарно-эпидемиологического контроля Восточно-Казахстанской области комитета санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан, по результатам проверки школьных столовых, в рамках проверки прокуратуры г.Риддер, в период с ноября 2023 года по февраль 2024 года, где в каждом дошкольном и школьном учреждении выявлено масса нарушений!

В соответствии со статьей 20 Закона Республики Казахстан «Об общественных советах», по результатам общественного мониторинга и на основании данного заключения, Общественный совет города Риддер **РЕКОМЕНДУЕТ:**

1. Руководителю ГУ «Отдел образования города Риддера» Микульской Л.Н.:

1) взять под строгий контроль питание всех детей в школьных и дошкольных учреждениях города. **Срок – постоянно.**

Особый контроль за расходованием средств, выделяемых из бюджета на горячее питание учащихся 1-4 классов на основании указания Президента Республики Казахстан и питание учащихся с 1 по 11 классы, обеспечивающихся одноразовым горячим питанием согласно стандарта государственной услуги;

2) обсудить вопрос о качестве питания детей в дошкольных и школьных учреждениях на совете директоров и принять соответствующие меры по выявленным нарушениям. **Срок – постоянно.**

2. Контроль за реализацией рекомендаций Общественного совета города Риддер возложить на заместителя акима города Риддер по направлению деятельности.

3. Контроль за исполнением решения возложить на постоянную комиссию Общественного совета по вопросам социально-культурного развития и общественным отношениям.

**Председатель
Общественного совета
города Риддера**

С. Ямщиков