

«Ақтөбе қаласының білім
бөлімі»
ММ «Мұзафар Әлімбаев
атындағы Ақтөбе қаласының
№ 25 жалпы білім беретін орта
мектебі» КММ



КГУ «Общеобразовательная
средняя школа № 25 города Актобе
имени Музафара Алимбаева»
ГУ «Отдел образования города
Актобе»

ҚАЗАҚСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ
АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫ
030020, Ақтөбе қаласы,
Есет батыр көшесі, 71/Б
Тел: 8(7132) 46-26-25,
E-mail: mektep25@edu.mail.kz

РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН
АКТЮБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ
Инд: 030020, город Актобе,
улица Есет батыр, 71/Б
Тел: 8(7132) 46-26-25
E-mail: mektep25@edu.mail.kz

КҮНІ

ДАТА

31/08/2026 жыл/год

БҰЙРЫҚ
ПРИКАЗ
№ 184

«О создании бракеражной комиссии»

В соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021 года № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил “Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования”», в целях обеспечения качества и безопасности питания обучающихся, усиления контроля за качеством продуктов питания и готовых блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством продуктов питания и готовых блюд в следующем составе:

Председатель комиссии:

Баймагамбетова А.А. — директор школы.

Члены комиссии:

1. Лишкевич Д.А. — заместитель директора по УВР;
2. Социальный педагог;
3. Кусаинова И.И. — медицинский работник школы;
4. Наурызбаева Б.Д. — заведующая столовой;
5. Сарлыбаева Г.М. — председатель Попечительского совета;
6. Алмагамбетова А. — член Попечительского совета;
7. Стогний Н. — член Попечительского совета.
8. Жумагулова А.А.-классный руководитель.
9. Жаксиликова Г.Ж.— родитель 1 «А» класса

2. Бракеражной комиссии:

2.1. Осуществлять контроль за качеством и безопасностью поступающих в школьные столовые продукты питания.

2.2. Осуществлять контроль за качеством готовых блюд, соответствием их утвержденному меню и соблюдением технологии приготовления пищи.

- 2.3. Проводить проверки организации питания учащихся не реже двух раз в месяц, а также при необходимости проводить внеплановые проверки.
- 2.4. Результаты проверок оформлять в установленном порядке с отражением выявленных нарушений и мер по их устранению.
- 2.5. При выявлении нарушений незамедлительно информировать администрацию школы и принимать меры по их устранению в пределах компетенции.
3. Медицинскому работнику школы Кусаиновой И.И.:
 - 3.1. Осуществлять ежедневный бракераж готовых блюд перед выдачей учащимся.
 - 3.2. Проверять органолептические показатели готовых блюд, их соответствие установленным требованиям и утверждённому меню.
 - 3.3. Производить соответствующие записи в бракеражном журнале.
 - 3.4. Периодически, в том числе внезапно, осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов и выходом готовых блюд.
 - 3.5. Обеспечивать контроль за отбором и хранением суточных проб готовых блюд в соответствии с санитарными требованиями.
4. **Заведующей столовой Наурызбаевой Б.Д.:**
 - 4.1. Обеспечить приготовление и выдачу готовых блюд в соответствии с утверждённым меню и технологическими требованиями.
 - 4.2. Обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических требований при приёмке, хранении и обработке продуктов, приготовлении и выдаче готовой пищи.
 - 4.3. Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов питания.
 - 4.4. Обеспечить соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания.
 - 4.5. Обеспечить наличие и сохранность суточных проб готовых блюд.
 - 4.6. Своевременно предоставлять бракеражной комиссии необходимые документы и сведения для проведения контроля.
5. Классным руководителям:
 - 5.1. Обеспечить обязательное сопровождение учащихся в столовую согласно утверждённому графику.
 - 5.2. Осуществлять контроль за соблюдением учащимися правил поведения и санитарно-гигиенических норм в столовой.
6. Дежурным членам администрации школы осуществлять дежурство в столовой согласно утверждённому графику.
7. Утвердить график дежурства по столовой согласно приложению № 1 к настоящему приказу.
8. Ответственность за наличие и сохранность суточных проб готовых блюд возложить на заведующую столовой Наурызбаеву Б.Д.
9. Ответственность за выполнение утверждённого меню и организацию качественного и безопасного питания учащихся возложить на заведующую столовой Наурызбаеву Б.Д.
10. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Лишкевич Д.А.

Директор ОСШ № 25



Баймагамбетова А.А.

«Ақтөбе қаласының білім
бөлімі»
ММ «Мұзафар Әлімбаев
атындағы Ақтөбе қаласының №
25 жалпы білім беретін орта
мектебі» КММ



КТУ «Общеобразовательная средняя
школа № 25 города Актобе имени
Музафара Алимбаева»
ГУ «Отдел образования города
Актобе»

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫ
030020, Ақтөбе қаласы,
Есет батыр көшесі, 71/Б
Тел: 8(7132) 46-26-25,
E-mail: mektep25@edu.mail.kz

РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН
АКТЮБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ
Инд: 030020, город Актобе,
улица Есет батыр, 71/Б
Тел: 8(7132) 46-26-25
E-mail: mektep25@edu.mail.kz

**БҮЙРЫҚ
ПРИКАЗ**

№ 188

КҮНІ

ДАТА

31 108 /2026 жыл/год

**«О создании мониторинговой комиссии по контролю за организацией и качеством
школьного питания»**

В целях обеспечения прозрачности, качества и безопасности организации школьного питания, соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утверждёнными Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76, и Методическими рекомендациями по осуществлению мониторинга качества питания в организациях образования,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по мониторингу качества питания обучающихся на 2026–2027 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии: Лишкевич Д.А. — заместитель директора по воспитательной работе (ВР).

Члены комиссии:

Социальный педагог школы;

Танкевич Е.В. — классный руководитель;

Кусаинова И.И. — медицинский работник школы;

Сарлыбаева Г.М. — председатель Попечительского совета школы (по согласованию);

Кияшева Э.Н. — заместитель директора по УР;

Квочкина И.В. — заместитель директора по АХЧ

2. Мониторинговой комиссии:

2.1. Осуществлять систематический контроль за качеством поступающего сырья, готовой продукции, соблюдением технологии приготовления блюд, а также за соответствием фактически выдаваемых блюд утверждённому перспективному четырёхнедельному меню;

2.2. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала и пищеблока, соблюдение условий хранения продуктов и сроков их годности, а также соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока;

1. 2.3. Проводить опросы и анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания (при необходимости);

2. 2.4. Фиксировать результаты проверок в Журнале мониторинга, а по итогам выездных/плановых проверок оформлять соответствующие акты и протоколы с внесением рекомендаций по устранению выявленных замечаний.

3. Заседания мониторинговой комиссии и проверки проводить *не реже одного раза в квартал (1 раз в 3 месяца)*, а также по мере необходимости (при наличии обращений), с обязательным оформлением протокола.
4. Ответственность за соблюдение перспективного меню, технологию приготовления и обеспечение высокого качества готовой продукции возложить на заведующую школьной столовой Наурызбаеву Б.Д.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Лишкевич Д.А.

Директор ОСШ № 25:



Баймагамбетова А.А.