



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ**

**КГУ
«ХРОМТАУСКАЯ
ГИМНАЗИЯ № 2»**





Утверждаю:
Директор КГУ
«Хромтауская гимназия №2»
Юшкевич Е. П.
«*15*» *05* 2019 года.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

КГУ «Хромтауская гимназия №2»

Актюбинская область, Хромтауский район, город Хромтау, ул. Надежды
Курченко,1

Для контроля за температурой воздуха в игровых, учебных и спальных помещениях организаций образования, воспитания и мест проживания детей, а также в помещениях медицинского пункта устанавливаются термометры.

Требования к условиям питания

К пищеблокам объектов в части, не противоречащей требованиям настоящих Санитарных правил, применяются требования документов нормирования к объектам общественного питания.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее чем пятикратное питание.

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста.

Допускается замена пищевой продукции, в соответствии .

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дней.

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки).

Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливают термометры.

Использование ртутных термометров не допускается.

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки;
 - грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
яиц и мяса водоплавающих птиц;

молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;

коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;

продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;

генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной)

железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

На объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий .

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующего производством и представителя родительского комитета.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігі Министерство национальной экономики Республики Казахстан	<p>Жеке меншік медициналық мекемесі Қазақстан Республикасы Ақтөбе обл. Ақтөбе қ. Мирзояна көшесі, 1 «А»</p> <p>«ЗДОРОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ» Частное медицинское учреждение Республика Казахстан Актюбинская обл. г. Ақтөбе ул. Мирзояна, 1 «А»</p>	Нысанның БҚСЖ бойынша коды Кодформыпо ОКУД _____ КҰЖЖ бойынша ұйым коды Код организации по ОКПО _____ Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы «30» мамырдағы № 415 бұйрығымен бекітілген № 138 нысанды медициналық құжаттама
«Здоровое поколение» жеке меншік медициналық мекемесінің сынақ зертханасы Испытательная лаборатория частного медицинского учреждения «Здоровое поколение»		Медицинская документация Форма № 138 утверждена приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от «30» мая 2015 года № 415

**Дезинфекциялаушы құралдар үлгілерін зерттеу
ХАТТАМАСЫ
ПРОТОКОЛ**

**исследования дезинфицирующих средств
№445-446 (от) «09» қараша (ноября) 2019ж. (г.)**

1. Шаруашылық жүргізуші субъектінің, ұйымның атауы, мекен-жайы
(Наименование хозяйствующего субъекта, организации, адрес) Ақтөб обл Хромтауский р/он КГУ Хромтауская гимназия №2, ул Н Курченко 1
2. Үлгіні алған уақыт (Время отбора) 08.11.2019г вр:11.15
жеткізген уақыт(доставки) 08.11.2019г
3. Қосымша деректер (Дополнительные сведения) по договору
4. Зерттеу мақсаты (Цель исследования) Определение массовой доли активного хлора, %
5. Мөлшері (Объем) – 200мл, 1 шт.
6. Топтама сана (Номер партий) -
7. Өндірілген мерзімі (Дата выработки) –

Зерттеу нәтижесі (Результат исследования)

Үлгінің нөмірі Номер образца	Үлгілерді алған орын Место отбора образца	Заттардың агрегаттық күйі Агрегатное состояние веществ	Белсенді заттың анықталған құрамы Обнаруженное содержание активного вещества	Нормативті көрсеткіш Нормативный показатель	Зерттеу тәдістеріне НҚ НД на методы исследования
№445	Пищевлок	део-хлор, р-р 0.015%	0.015%	0,015%	Инструкция №24/12 по прим дез ср «Део-хлор» от 20.04.2012г
№446	Пищевлок	део-хлор, конц	43,8	40-49	

Зерттеу жүргізген маманның Т.А.Ә. (Ф.И.О., специалиста проводившего исследование)

Тампилова А.С. қолы, _____ (подпись)

Зертхана менгерушісінің қолы, Т.А.Ә. (Ф.И.О., подпись заведующего лабораторией)

Артықбаева А.И. қолы, _____ (подпись)



Хаттама 2 данада толтырылады (Протокол составляется в 2-х экземплярах)

Сынау нәтижелері тек қана сынауға түсірілген үлгілерге қолданылады/

Результаты исследования распространяются только на образцы, подвергнутые испытанию

Рұқсатсыз хаттаманы жартылай қайта басуға ТЫЙЫМ САЛЫНҒАН/

Частиная перепечатка протокола без разрешения ЗАПРЕЩЕНА

Тіркеу № Регистрационный №	Кескін бойынша нүктелердің № № точек по эскизу	Өлшеу орны Место измерений	Ауа температурасы °С Температура воздуха °С		Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы % Относительная влажность воздуха в %		Ауаның қозғалужылдамдығы Скорость движения воздуха не более м/с	
			өлшенген измеренная	Нормалар бойынша оңтайлы Оптимальная	өлшенген измеренная	Рұқсат етілген Допустимая по нормам	өлшенген измеренная	Нормалар бойынша оңтайлы Оптимальная, не более
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 этаж								
3006	1.	Каб.нач.класс №1	26,3	20-27	43,8	не более 75	0,08	0,1
3007	2.	Каб.нач.класс №2	26,2	20-27	43,6	не более 75	0,06	0,1
3008	3.	Каб.нач.класс №3	26,4	20-27	43,1	не более 75	0,05	0,1
3009	4.	STEAM лаборатория №4	26,5	20-27	43,5	не более 75	0,06	0,1
3010	5.	Каб.нач.класс №5	26,6	20-27	43,6	не более 75	0,08	0,1
3011	6.	Каб.нач.класс №6	26,8	20-27	43,8	не более 75	0,09	0,1
3012	7.	Каб.нач.класс №7	26,5	20-27	43,2	не более 75	0,08	0,1
3013	8.	Каб.нач.класс №8	26,7	20-27	43,5	не более 75	0,06	0,1
3014	9.	Тренажерный зал	26,2	20-27	43,4	не более 75	0,05	0,1
3015	10.	Мастерская	26,0	20-27	43,6	не более 75	0,06	0,1
3016	11.	Медицинский кабинет	26,3	20-27	43,1	не более 75	0,06	0,1
3017	12.	Столовая	26,1	20-27	43,5	не более 75	0,08	0,1
3018	13.	Спорт зал	26,0	20-27	43,4	не более 75	0,09	0,1
3019	14.	Актовый зал	26,2	20-27	43,5	не более 75	0,08	0,1
2 этаж								
3020	15.	Кабинет самопознание	26,2	20-27	43,3	не более 75	0,08	0,1
3021	16.	Кабинет география	26,5	20-27	43,5	не более 75	0,06	0,1
3022	17.	Кабинет НВП	26,3	20-27	43,1	не более 75	0,05	0,1
3023	18.	Кабинет информатика №1	26,1	20-27	43,4	не более 75	0,08	0,1
3024	19.	Кабинет информатика №2	26,0	20-27	43,3	не более 75	0,06	0,1
3025	20.	Кабинет математика №1	26,3	20-27	43,5	не более 75	0,09	0,1
3026	21.	Кабинет математика №2	26,5	20-27	43,2	не более 75	0,08	0,1
3027	22.	Кабинет физика	26,4	20-27	43,0	не более 75	0,06	0,1
3028	23.	Кабинет лаб.физика	26,3	20-27	43,3	не более 75	0,05	0,1
3029	24.	Кабинет технологии	26,5	20-27	43,1	не более 75	0,06	0,1
3030	25.	Кабинет биология	26,1	20-27	43,5	не более 75	0,08	0,1
3031	26.	Кабинет лаб.биология	26,5	20-27	43,6	не более 75	0,09	0,1
3032	27.	Кабинет химии	26,6	20-27	43,8	не более 75	0,08	0,1
3033	28.	Кабинет лаб.химия	26,4	20-27	43,2	не более 75	0,06	0,1

8. Табиғи жарық (Естественная освещенность) при боковом освещении

Тіркеу нөмірі Регистрационный номер	Кескін бойынша нүктелердің № № точек по эскизу	Өлшеу орны Место измерения	Үй-жайішін жарық тануы Освещенность внутр. помещения	Сыртқы жарық Наружная освещенность	ТЖК Орташа мәні КЕО среднее значение	Нормалар бойынша рұқсағ етілген Допустимая по нормам, лк
1	2	3	4	5	6	7
1 этаж						
1404.	1.	Каб.нач.класс №1	220	14000	1,5	1,2
1405.	2.	Каб.нач.класс №2	230	14000	1,6	1,5
1406.	3.	Каб.нач.класс №3	220	14000	1,5	1,0
1407.	4.	STEAM лаборатория №4	250	14000	1,8	1,5
1408.	5.	Каб.нач.класс №5	230	14000	1,6	1,0
1409.	6.	Каб.нач.класс №6	230	14000	1,6	1,5
1410.	7.	Каб.нач.класс №7	220	14000	1,5	1,5
1411.	8.	Каб.нач.класс №8	240	14000	1,7	1,2
1412.	9.	Тренажерный зал	250	14000	1,8	1,2
1413.	10.	Мастерская	230	14000	1,6	1,2
1414.	11.	Медицинский кабинет	220	14000	1,5	1,0
1415.	12.	Столовая	220	14000	1,5	1,2
1416.	13.	Спорт зал	230	14000	1,6	1,5
1417.	14.	Актовый зал	240	14000	1,7	1,5
2 этаж						
1418.	15.	Кабинет самопознание	240	14000	1,7	1,2
1419.	16.	Кабинет география	220	14000	1,5	1,5
1420.	17.	Кабинет НВП	230	14000	1,6	1,5
1421.	18.	Кабинет информатика №1	240	14000	1,7	1,5
1422.	19.	Кабинет информатика №2	240	14000	1,7	1,5
1423.	20.	Кабинет математика №1	230	14000	1,6	1,5
1424.	21.	Кабинет математика №2	220	14000	1,5	1,0
1425.	22.	Кабинет физика	220	14000	1,5	1,2
1426.	23.	Кабинет лаб.физика	230	14000	1,6	1,2
1427.	24.	Кабинет технология	240	14000	1,7	1,2
1428.	25.	Кабинет биология	240	14000	1,7	1,2
1429.	26.	Кабинет лаб.биология	240	14000	1,7	1,2
1430.	27.	Кабинет химия	220	14000	1,5	1,2
1431.	28.	Кабинет лаб.химия	220	14000	1,5	1,5
3 этаж						
1432.	29.	Кабинет англ.язык №1	230	14000	1,6	1,0
1433.	30.	Кабинет англ.язык №2	230	14000	1,6	1,2
1434.	31.	Кабинет рус.язык №1	240	14000	1,7	1,2
1435.	32.	Кабинет рус.язык №2	230	14000	1,6	1,0
1436.	33.	Кабинет история №1	220	14000	1,5	1,2
1437.	34.	Кабинет история №2	230	14000	1,6	1,2
1438.	35.	Кабинет каз.язык №1	220	14000	1,5	1,0
1439.	36.	Кабинет каз.язык №2	230	14000	1,6	1,5
1440.	37.	Кабинет каз.язык №3	220	14000	1,5	1,2