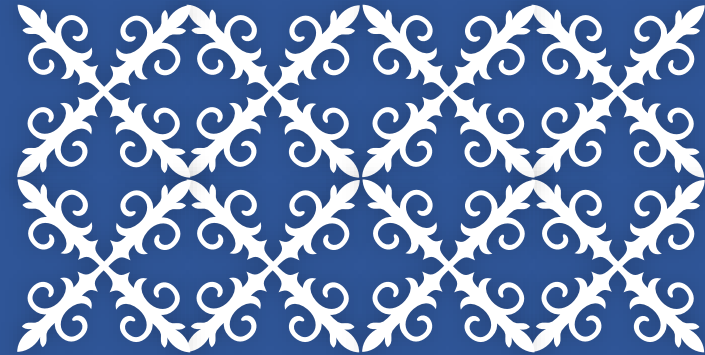




АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



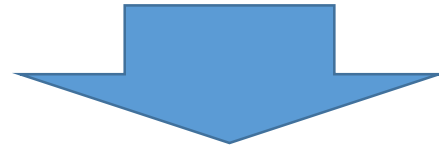
Организация питания в организациях образования регламентирована следующими правовыми актами:

- ❑ Постановление Правительства РК от 12.03.2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»;
- ❑ Приказ Министра здравоохранения РК от 21.12.2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 «Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования» *(с изменениями от 4 марта 2025 года №16)*;
- ❑ Правила организации питания обучающихся *(утверждены приказом Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 598)*;
- ❑ Приказ Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года №ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ ПОЛУЧАТЕЛЕЙ



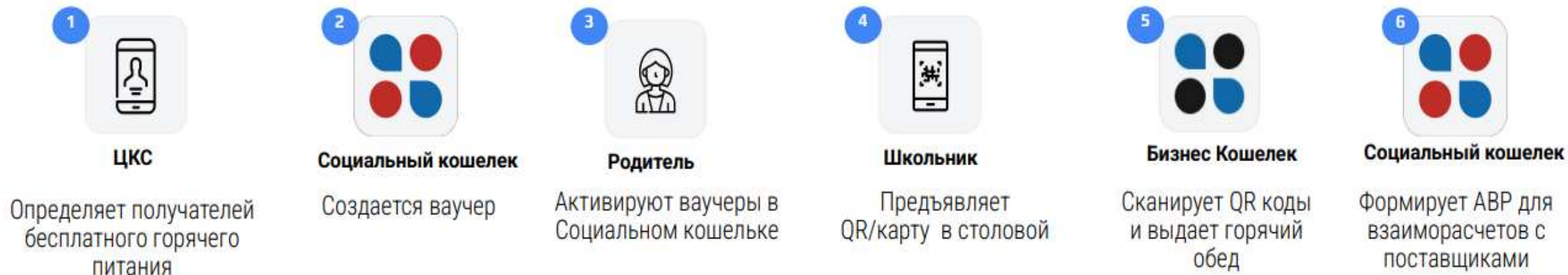
Категории получателей услуг питания определены согласно Правил формирования, направления расходования и учета средств, выделяемых на оказание финансовой и материальной помощи обучающимся и воспитанникам (ПП РК от 25 января 2008 года № 64).



- детям из семей, имеющих право на получение государственной адресной социальной помощи;
- детям из семей, не получающих государственную адресную социальную помощь, в которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, проживающим в семьях;
- детям из семей, требующих экстренной помощи в результате чрезвычайных ситуаций;
- иным категориям обучающихся и воспитанников, определяемым коллегиальным органом организации образования.

Коллегиальным органом управления организации образования является попечительский совет.

СХЕМА РАБОТЫ ИС «СОЦИАЛЬНЫЙ КОШЕЛЕК»



Преимущества применения Социального кошелька

- ❑ срок оплаты поставщику сократился с 2х месяцев до 3х р.д.
- ❑ сбор документов родителям теперь не требуется (услуга проактивная)
- ❑ срок оказания услуги отсутствует
- ❑ автоматическое формирование списков получателей
- ❑ автоматическое формирование Акта выполненных работ
- ❑ биометрическая идентификация через eGov Mobile
- ❑ автоматическая отправка денег поставщикам при использовании цифрового тенге

Результаты

2,6М

выданных обедов

5,1К

подключенных школ

ОТБОР ПОСТАВЩИКОВ ПИТАНИЯ



Порядок отбора поставщиков услуг по организации питания определен
Правилами организации питания
(приказ от 30 октября 2018 года №598)

Квалификационные требования при организации услуги:

1. Наличие опыта у поставщика работы в сфере питания;
2. Наличие квалифицированных трудовых ресурсов (*обязательно – повар, кухонный рабочий, при возможности диетолог и техника-технолог*);
3. Наличие соответствующего образования у повара, диетолога и техника-технолога.

Квалификационные требования при приобретении товаров:

1. Наличие опыта у поставщика работы в поставки товаров питания;
2. Наличие специализированного автомобиля (*начисляется дополнительный балл*);
3. Наличие сертификата образца СТ-KZ, на объем приобретаемого товара (*начисляется дополнительный балл*).

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПРИ ОТБОРЕ ПОСТАВЩИКА



Определение победителем поставщика при отсутствии опыта работы в сфере организации общественного питания, в том числе в организациях образования



Определение победителем поставщика при отсутствии квалифицированных трудовых ресурсов



Передача договоров по организации питания на субподряд



Объединение нескольких школ в 1 лот и заключение 1 договора на обслуживание нескольких школ



Отсутствие СЭЗ при начале деятельности в школьной столовой и договора на аренду школьной столовой

НОВАЯ ПРОЦЕДУРА ОБЖАЛОВАНИЯ

Поставщику дается 3 рабочих дня для направления посредством веб-портала жалобу в адрес Заказчика



Заказчик в течении 2 рабочих дней рассматривает жалобу и посредством веб-портала направляет решение (принимает или отказывает)

При положительном решении вносится изменение в Протокол итогов

При отрицательном решении на веб-портале размещается мотивированное решение

На отрицательное решение поставщик вправе подать судебный иск

МОНИТОРИНГ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

МЕЖВЕДОМСТВЕННАЯ ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА

*представители органов управления
образованием, депутаты маслихата,
ДОКСО, акимы районов, общественные
организации, общественный совет
родительская общественность*

контроль за
деятельностью
бракеражных комиссий

ШКОЛЬНАЯ БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ

*медицинские работники, администрация школы,
представители родительской общественности
(попечительский совет)*

- ✓ **ежедневный** контроль за качеством питания учащихся
- ✓ санитарного состояния
- ✓ исправность холодильно-технологического оборудования
- ✓ соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания
- ✓ мониторинг качества поступающих продуктов питания
- ✓ соответствие меню и т.д.

**Алгоритм контроля качества услуг со стороны заказчика
определен Правилами организации питания
(приказ от 30 октября 2018 года №598)**

Проверка качества услуг:

1. В пункте 4 Типового договора указаны требования к контролю качества услуг и уведомление поставщика по нарушениям;
2. Пунктом 107 Правил указано, что поставщик ежемесячно предоставляет информацию об используемой продукции;

Меры реагирования при низком качестве услуг:

1. Разрыв договора при не соответствии трудовых ресурсов технической спецификации (подпункта 2) пункта 8.5 Типового договора;
2. При выявлении 3 и более нарушений качества питания и уведомлением направленных через веб-портал (пункт 8.8 Типового договора)

ИНФРАСТРУКТУРА СТОЛОВЫХ И ПИЩЕБЛОКОВ

Согласно требований:

1. Норм оснащения оборудованием и мебелью организаций образования (приказ от 22 января 2016 года № 70);
2. Санитарных правил к объектам образования (приказ от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76)

- **Внутренний ремонт помещения столовой**

Дизайн интерьера столовой должен быть чистым, ярким, с комфортной атмосферой.

- **Мебель**

Стол и стулья должны быть удобными и эргономичными, с учетом возраста детей. Оборудование столовой должно быть устойчивым и легко очищаемым. Столы для приема пищи обычно должны быть с покрытиями, устойчивыми к грязи и влаге.

- **Кухонное оборудование**

Кухня должна быть оснащена современным оборудованием (плиты, духовки, холодильники, пароварки, холодильные камеры и пр.).

- **Системы вентиляции**