

**Справка**  
**по итогам проверки работы школьной столовой**

**Цель проверки:** 1. Организация питания учащихся.  
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние  
3. Наличие документов по организации питания.

**Срок проверки:** 20.01.2023

**Комиссия:** Ибраева К.С.

Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Оқас Қ. Ж.

Скокова С.Н.

председатель комиссии  
директор МГ №5 «Тандау»  
секретарь комиссии  
социальный педагог  
зам. директора по УВР  
медицинский работник  
член попечительского совета  
родительский комитет

**Проверкой было установлено:**

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Продолжительность перемен достаточная – 15 минут. Учащиеся начальной школы приходят в столовую с классными руководителями, учителями - предметниками. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. В столовой присутствует дежурный администратор (Оразымбетова А.Р., Камалиденова А.К.).

Меню соответствовало перспективному и ежедневному меню.

Суп лапша с мясом курицы – 200/20

Хлеб пшеничный - 20

Сүзбеше - 60

Чай черный сладкий – 200

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Бракеражном журнале». Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча. На сегодняшний день 3 учащихся школы питаются бесплатно, 95 учащихся 1 классов.

2. Арендатором столовой является ИП «Наурзбаев». Поставщиками продукции ИП «Дарбаев», ИП «Мамеленов», «Маслодел», ТОО «Стелл», «КөкшеНАН», «Достык». Договора между поставщиками заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено перспективное и ежедневное меню. Есть график

работы столовой и график питания по классам. График дежурства администрации.

3. Санитарное состояние столовой удовлетворительном состоянии, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
4. Книга жалоб и предложений находится в столовой.

### **Выводы и предложения:**

Питание осуществляется в соответствии с нормами, мед.работником Сарсенбаевой А.О организован контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно – гигиенических норм приготовления блюд, соц.педагогом Токпаковой Г.У за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания. Организовано дежурство администрации по столовой.

### **Рекомендации:**

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.
4. Взять во внимания и учесть предложения в «Книге жалоб и предложений»

Ибраева К.С.

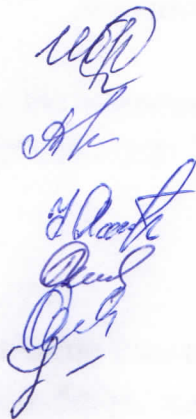
Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Окас К. Ж.

Скокова С.Н.



председатель комиссии  
директор МГ №5 «Тандау»  
секретарь комиссии  
социальный педагог  
зам.директора по УВР  
медицинский работник  
член попечительского совета  
родительский комитет