

Справка
по итогам проверки работы школьной столовой

- Цель проверки:**
1. Организация питания учащихся.
 2. Работа школьной столовой, санитарное состояние, наличие мед. книжек у сотрудников. Опрятность чистота одежды
 3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 04.09.2022

Комиссия: Ибраева К.С.

Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Сулейсанова Н.В.

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. Общий охват питания учащихся составляет 1-4 кл 100 % (горячее), 77,5% (буфетная продукция)
2. Арендатором столовой является ИП «Наурзбаев». Поставщиками продукции ИП «Дарбаев», ИП «Мамеленов», «Маслодел», ТОО «Стелл», «КөкшеНАН». Договора между поставщиками заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале не вывешено перспективное и ежедневное меню. Есть график работы столовой и график питания по классам. График дежурства администрации.
3. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
4. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2023-2024 учебный год.
5. Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча. На сегодняшний день 3 учащихся школы питаются бесплатно.
6. Книга жалоб и предложений находится в столовой. Имеется наличие суточных проб.

7. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве.
8. Столовая рассчитана на 100 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой. Имеются 2 холодильника и 1 морозильная камера.

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря не соблюдается. Не имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.
2. В складских помещениях не соблюдается товарное соседство.
3. Требуется посудомоечная машина.

Выводы и предложения:

1. В обеденном зале вывешать перспективное и ежедневное меню заверенное директором и арендатором.
2. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
3. Дежурному администратору осуществлять контроль во время своего дежурства.
4. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.
5. Произвести маркировку тех. оборудования и уборочного инвентаря, ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.
6. В складских помещениях соблюдать товарное соседство.

Ибраева К.С.



председатель комиссии
директор МГ №5 «Тандау»

Токпакова Г.У.



секретарь комиссии
социальный педагог

Камалиденова А.К.



зам.директора по УВР

Сарсенбаева А.О.



медицинский работник

Сулейманова Н.В.



член попечительского совета

Жексембина В.М.



родительский комитет