

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: 17.02.2023

Комиссия: 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

Проверкой было установлено:

1. В ходе проверки замечаний и нарушений не выявлено. 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 из мяса говядины – 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. Уборку пищеблока и подсобных помещений производится регулярно. Один раз в неделю в пятницу поводится санитарный день, раз в месяц генеральная уборка.
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.

Ибраева К.С.



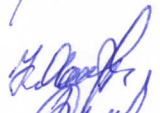
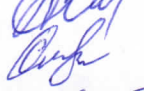
Токпакова Г.У.

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