

**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:** 30.03.2023

**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 (Ермоленко О.А, Ахметжанова М.К.).

Меню соответствовало перспективному и ежедневному меню.

Тефтели говяжьи с соусом – 70/30

Гарнир: картофельное пюре - 100

Хлеб пшеничный - 20

Кисель плодово – ягодный – 200

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся медработником 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 5 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:**

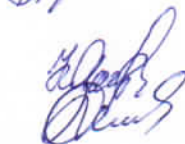
1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.

Ибраева К.С.



председатель комиссии  
директор МГ №5 «Тандау»

Токпакова Г.У.



секретарь комиссии  
социальный педагог  
зам.директора по УВР  
медицинский работник  
член попечительского совета  
родительский комитет

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Окас К. Ж.

Скокова С.Н.

