

**Итоги
работы комиссии по мониторингу работы школьной столовой
КГУ «СОШ № 54» г. Караганды
за 3 квартал 2018 года.**

Комиссия в составе: директора Сыздыкова А.Т., заместителя председателя Нуржаевой З.У., членами комиссии: заместителя директора по ВР Баяубаевой К.Б., медицинского работника Терешковой Е.В., представителя попечительского совета Рысжановой Б.Н. провели проверку работы школьной столовой.

Проверкой было установлено:

В школе проводится целенаправленная работа по созданию условий для предоставления школьникам полноценного и рационального питания. На начало учебного года издан приказ об организации питания учащихся школы, утвержден график питания учащихся. Ответственность по организации питания возложена на зам. директора по ВР Нуржаеву З.У. В целях проверки в школьной столовой качества готовой пищи до начала ее реализации назначена ответственная – медицинская сестра Терешкова Е.В. Её работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика.

Ответственность за термическую обработку продуктов питания возложена на повара школы.

В школе обучается 1347 учащихся. На день проверки охват питанием в 1-4 классах составило 78 % (548 из 705); в 5-9 классах - 53 % (310 из 580); в 10-11 классах - 69 % (43 из 62) охват горячим питанием по школе составляет 67 % (901 из 1347). Установлена стоимость питания для школьников от 247, 52 тенге. В учреждении на пищеблоке имеются следующая документация:

- 1) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 2) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 3) журнал здоровья;
- 4) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 5) меню-требование на каждый день.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составлено двухнедельное меню. Меню составлено в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. Классными руководителями ведётся строгий учёт приема пищи детьми.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. В результате проверки комиссией выявлены запрещенные

продукты, т.е. духовые сосиски в тесте и шоколадные изделия (119 пункт). Согласно СанПину от 16.08.2017 года № 611 нарушения устранены в определенный срок.

Обеденный зал эстетически оформлен, имеется информационный стенд для субъектов образовательного процесса. Размещены уголки, стенды о пропаганды здорового питания. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное директором, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Имеются сертификаты соответствия на все виды продукции.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Стоит отметить, что ежедневно в рацион питания школьников включены различные молочные каши из полезных круп, что положительно влияет на пищеварение учащихся.

Председатель комиссии
Заместитель председателя
Члены комиссии:



Сыздыкова А.Т.
Нуржаева З.У.
Рысжанова Б.Н.
Терешкова Е.В.
Баяубаева К.Б.