

**Итоги  
работы комиссии по мониторингу работы школьной столовой  
КГУ «СОШ № 54» г. Караганды  
за 4 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. провела проверку работы школьной столовой.

В период 4 квартала 2018 года (октябрь, ноябрь, декабрь) комиссий по мониторингу была проведена проверка школьной столовой на соответствие требованиям СанПиН от 16 августа 2017 года №611. За период 4 квартала было проведено 3 заседания комиссий. Выводы комиссии и рекомендации были вынесены на месте и ознакомлен арендатор ИП «Калимбетов Д.Ж.».

Проверкой было установлено:

Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего уроков, согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Учащиеся начальной школы не всегда соблюдают правила внутреннего распорядка. Классным руководителям необходимо провести разъяснительную работу о правилах поведения в столовой школы.

Питание в столовой продолжает оказывать ИП «Калимбетов Д.Ж.». Имеющееся оборудование позволяет организовать питание с сохранением всех питательных свойств (духовой шкаф для буфетной продукции, холодильное оборудование, электроплиты). Таким образом в связи с требованиями администрации КГУ СОШ №54 была заменена поверхностное покрытие старых столов для разделки продуктов на нержавеющей покрытие. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой с учетом двухкратной смены.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

В столовой организовано дежурство учителей и администрации. Социальный педагог на переменах (выборочно) присутствует в столовой, контролирует процесс питания и соблюдения порядка.

Все работники столовой имеют допуск к работе столовой, санитарные книжки. Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 1 сутки.

За отчетный период пищевых отравлений среди учащихся и сотрудников школы не было выявлено.

Комиссией проверялась вся имеющаяся продукция на соответствие срока годности, а также на соответствие требованиям хранения продуктов питания.

В течение всего периода комиссия проводила мониторинг организации горячего питания: проводилась органолептическая оценка и степень готовности блюд и кулинарных изделий: вкус, запах, консистенция всегда соответствовали норме; выход блюд и их соответствие ежедневному меню. Таким образом комиссией было выявлено не соответствие массы хлеба общепринятому стандарту 35-40 гр. Замечание ИП Калимбетовым устранено.

Медсестрой ежедневно проводился осмотр персонала на гнойничковые заболевания кожи и наличие ОРВИ и ангины и т.д. с соответствующей записью в журнале допуска персонала к работе.

За отчетный период выявленные замечания были отражены в актах и протоколах заседаний и устранены арендатором в срок.

**Вместе с тем выявлен ряд недостатков:**

1. Не все сотрудники школы в столовой на переменах дежурят, согласно утвержденному графику. Хочется отметить положительную работу дежурных, которые регулярно и добросовестно осуществляют дежурство Тугельбаева Т.И., Макенова Н.Д.
2. Недостаточный контроль со стороны классных руководителей за посещением столовой учащимися среднего и старшего звена.

**Выводы и предложения:**

1. Работу персонала столовой считать удовлетворительной.
2. Обязать дежурных в столовой следить за порядком в столовой во время своего дежурства. Дежурному администратору осуществлять контроль.
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся.
4. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.

Стоит отметить, что имеются положительные моменты, что в меню ежедневно готовятся салаты из свежих овощей. Рекомендуем внести в меню свежие фрукты.

Председатель комиссии  
Заместитель председателя  
Члены комиссии:



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