

**Итоги**  
**мониторинга бракеражной комиссии за качеством питания**  
**учащихся КГУ СОШГ № 9 г. Павлодара»**  
**за октябрь месяц 2022 года**

Комиссия в составе: руководитель Завальной С.В., ЗДВР Бостекпаева О.В., социального педагога Макановой Т.Ж., медицинского работника Доскиной С.Т., представителя родительской общественности Доцанова А.Ж... провели проверку работы школьной столовой.

Проверкой было установлено:

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего урока, согласно графику питания, составленного в сентябре месяце. Продолжительность перемен достаточная 05-10 минут. Учащиеся 1-4-ых классов приходят в столовую с классными руководителями.  
Общий охват питания учащихся составляет 83 % (горячее), 17 % (буфетная продукция).
2. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
3. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал готовой и сырой продукции (ответственная мед.сестра Доскина С.Т.). Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа. 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 2022-2023 учебный год.
4. В столовой имеется график дежурств администрации, а также график питания учащихся начальных и старших классов. Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при руководителе 3 раза в год в октябре, январе и феврале месяцев.
5. Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча. На сегодняшний день 41 учащийся школы питаются бесплатно (41 за счет средств из фонда всеобуча и 3 за счет арендатора).
6. Книга жалоб и предложений находится в столовой.
7. Ведется следующая документация:
  - Журнал здоровья персонала столовой;
  - Журнал по проведению С витаминизации III блюд;
  - Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов;
  - Бракеражный журнал готовой продукции.
8. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.
9. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб, дата проставляется.

10. В складских помещениях соблюдается товарное соседство.  
Столовая рассчитана на 220 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.

**Вместе с тем выявлен ряд недостатков:**

1. Не все учителя на переменах дежурят, согласно утвержденному графику.
2. Недостаточный контроль со стороны классных руководителей за посещением столовой учащимися среднего и старшего звена.

**Выводы и предложения:**

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

Председатель комиссии  
Секретарь  
Члены комиссии

Завальная С.В.

Маканова Т.Ж.

Бостекпаев О.В.

Доскина С.Т.

Дошанова А.Ж.