

**Итоги
мониторинга бракеражной комиссии за качеством питания
учащихся КГУ СОШГ Ш.Шөкин г. Павлодара»
за январь месяц 2022 года**

Комиссия в составе: директор Завальной С.В., ЗДВР Бостекпаева О.В., социального педагога Маканову Т.Ж., медицинского работника Доскиной С.Т., представителя родительской общественности Яковлевой А.В.. провела 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 78 % (горячее), 22 % (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 общёту 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 2021-2022 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 директоре 3 раза в год в октябре, январе и феврале месяцах.
5. Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча. На сегодняшний день 45 учащихся школы питаются бесплатно (45 за счет средств из фонда всеобуча и 2 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.

Ассортимент продуктов питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется медицинским работником школы.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

В ассортименте школьного буфета преобладает продукция собственного производства. Внешний вид и качество соответствует нормам.

Внешний вид столовой производит приятное впечатление, столы чистые, работает всё освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Выводы и предложения: санитарно-гигиеническое состояние столовой в норме, все требования выполняются, имеются сертификаты на продукты.

Рекомендовано обратить внимание на прием и сроки хранения продовольственного сырья их качество и безопасность. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами.

Председатель комиссии
Секретарь
Члены комиссии

Завальная С.В.
Маканова Т.Ж.
Бостекпаев О.В.
Доскина С.Т.
Дашанова А.Ж.

