

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

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

Был осуществлен мониторинг за качеством продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправности холодильно-технологического оборудования столовой, соблюдения условий хранения продуктов и готовых блюд.

В столовой услуги по питанию оказывает арендатор Жаукенов Е.К. ИП «Нариман»

Работают 11 человек, из них 3 повара 6 разряда, 1 пекарь 6 разряда, 5 кух рабочая, сотрудник на раздаче. Медицинские книжки и допуск к работе имеется у всех работников столовой.

В школе организовано питание за счет средств из фонда всеобуча из малообеспеченных семей в количестве 45 человек, 3 человек питаются за счет арендатора. Стоимость составляет 300 тенге.

В пищеблоке имеются 3 холодильников, 4 морозильной камеры, 2 электроплита, 2 электрокотла, 1 жарочный шкаф, 1 электросковородки, 1 мармиты для 2-х блюд, 1 вытяжка.

Цены на продукты питания в школьной столовой. Цена на 1 блюдо (супы) составляет 200 тг. Цена на 2 блюдо составляет (гарнир) 200 тг, (блюдо) от 20 до 450 тг. Выпечка от 120 до 220 тг. Салаты по 200 тг. Напитки (чай) 60 тг., (сок) 100 тг, (компот) 100 тг.

Ежедневно повар осуществляет суточную пробу готовой продукции. Производственные помещения пищеблока, шкафы, стеллажи, санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Ежедневно вывешивается меню утвержденное директором школы. Медсестра школы ежедневно ведет записи в бракеражном журнале. Имеются журналы сырой и готовой продукции.

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.  
Яковлева А.В.

