

**Справка по работе родительского контроля
за качеством организации горячего школьного питания**

с 17.03.2025 по 20.03.2025 года в МБОУ «СШ №38»

Организация питания в МБОУ «СШ № 38» реализуется в соответствии с нормативно-правовыми документами Федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы положения «Об организации питания», «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся».

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком питания. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель.

При входе в столовую расположена информация «Организация и предоставление питания в МБОУ «СШ №38»

- информация о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов;
- информация о льготном питании для учеников 5-9 классов;
- стоимость питания;
- здоровое питание – залог здоровья;
- горячие линии по вопросам организации горячего питания;
- ежедневное меню.

В результате контрольных мероприятий в указанный период установлено следующее.

Охват горячим питанием в школе составляет 100% от общего числа обучающихся, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе.

Ежедневное меню соответствует примерному (10-ти дневное меню) горячего питания Разработанного согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» в соответствии с рекомендуемым образцом меню Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Поповой А.Ю. с учетом выделенных средств. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания. Технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20.

За указанный период согласно план-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Было проведено 2 проверки родительского контроля, которые были осуществлены всеми желающими родителями в

установленном графике порядке.

В ходе контроля родителям (законным представителям) было предложено заполнить оценочный-листы, в которых отражалась следующая информация:

- 1 Имеется ли в организации меню?
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

В ходе контроля было выявлено:

1. На информационном стенде размещено 10-дневное и ежедневное меню.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню. Отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
3. Для гигиены и обработки рук имеются раковины и дез. средства
4. Буфет обеспечен достаточным количеством посуды и столовых приборов
5. После каждого приема пищи производится влажная уборка. Столы чистые. Посуда чистая. В помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.
6. Произведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. Взвешивание показало, что массы порций соответствуют нормам. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества блюд достаточно высоки. Температура подаваемых блюд соответствует нормам СанПиН
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники буфета соблюдают гигиенические требования при работе.

В конце контроля родители могли внести предложения по коррекции или качеству питания.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Результаты родительского контроля за качеством организации горячего школьного питания будут рассмотрены на ближайшем Педагогическом совете, информационных совещаниях, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

Справку составил(а) ответственный по питанию

Купреева О.В.