

Справка
по итогам родительского контроля
за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Табунская средняя общеобразовательная школа»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 15 октября 2024г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась комиссией, в составе зам.директора по ВР Пилипейко Н.Г., представителями родительской общественности Козыревой Н.В., Горюновой Ю.В., Кабанец К.В.

В ходе проведения контроля представители родительской общественности были ознакомлены с памяткой для родителей по контролю за школьным питанием. Проверка включала в себя следующие пункты:

- 1.Соответствие приготовленных блюд меню
- 2.Вкусовые качества блюда
- 3.Санитарно-техническое состояние обеденного зала
4. Соблюдение правил гигиены обучающимися школы

В ходе проверки установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; СП 2.4. 3648-20, СП 2.3./2.4. 3590-20; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Пилипейко Н.Г.

Питание осуществляется на основании основного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после

снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Наблюдение за обучающимися во время приёма пищи показало, что практически все соблюдают правила гигиены: моют руки перед едой.

Индивидуальные беседы с детьми показали, что в целом контингент учащихся школьным питанием доволен.

Результаты проверки зафиксированы в журнале родительского контроля.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Табунская средняя общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой и дежурство детей из числа обучающихся старшеклассников. Обучающиеся соблюдают правила гигиены перед приёмом пищи, во время и после него. Необходимая документация, в т.ч. ежедневное меню, графики питания, дежурства учителей выставлены на школьном сайте.

15.10. 2024г.

Зам.директора по ВР Пилипейко Н.Г.