

**Отчет о проведении родительского контроля
за организацией питания детей
в МОБУ «Сертоловская СОШ № 3»
в 2024 учебном году**

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

Приказом директора утвержден состав комиссии и график проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в школьной столовой. Ответственным за организацию питания школьников является социальный педагог Тропина Н.Ю.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, заседаниях педагогического совета и на родительских собраниях.

18 января 2024 г. проведен рейд родительской общественности по организации питания школьников.

Родители осуществляли проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,
- наличие салфеток, мыла, сушилок для рук и полотенец соответствует СанПин;
- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд;
- наличие ежедневного меню на сайте школы и на информационном стенде.

В результате проверки установлено:

Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, санитарное состояние обеденного зала хорошее, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям.

Питание осуществляется на основании двухнедельного 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».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15-20 минут.

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

Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

В обеденном зале каждый стол накрыт отдельно для класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Предложить родителям, проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании. Классным руководителям усилить работу по пропаганде здорового питания. Результаты рейда представлены в оценочном листе качества питания.

Организатор питания:

Н.Ю. Тропина