

Справка
по итогам рейдов комиссии родительского контроля в школьной столовой
МБОУ СОШ с.Сторожевое
за февраль 2024- 2025 учебного года

Дата: 19.02.2025 г.

В соответствии с планом общешкольного родительского контроля на 2024-2025 учебный год с целью установления уровня организации питания школьников 1-11 классов, качества пищи, санитарно-гигиенических условий, наличие документов по организации питания и правильность их оформления, анализ меню был проведен рейд общешкольным родительским контролем 19 февраля 2024г. в 12ч.05мин.

Проверка осуществлялась зам.директора школы Замолоцких Е.В., представителями родительского контроля Уразовой О.В., Павловой Н.В.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ об утверждении списка детей из малообеспеченных и многодетных семей, получающих льготное питание.
- меню-требование;
- наличие технологических карт или сборника рецептов;
- наличие 10-дневного меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

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.

Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Здание столовой приспособленное, обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. На стенде размещен куар-код по оценке качества питания, где члены комиссии смогли оставить свой отзыв.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Проведен опрос детей на вкусовые предпочтения, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ СОШ с.Сторожевое 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 учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Директор школы:

Ответственный
за организацию питания в школе



Т.С.Коровина

Замолоцких Е.В.