

СПРАВКА

по итогам мероприятий родительского контроля в школьной столовой (18.11.2024г.)

18 ноября 2024 года в 12:10 прошел рейд в школьной столовой с целью установления уровня организации питания школьников 1-4 классов, качества пищи, санитарно-гигиенических условий, анализ меню

Проверка осуществлялась зам.директора школы Клундук Ю.В., социальным педагогом Курочкиной В.А., представителями родительского контроля Пономаренко Е.В., Трай А.А.

Осуществлен контроль по следующим позициям:

- 1.Соблюдение гигиенического режима.
- 2.Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
- 3.Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- 4.Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
- 5.Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Комиссия отметила, что организация питания в школе производится на основании ФЗ «Об образовании в РФ» от 01.03.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 ФЗ от 20.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОУ» от 18.05.2020г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором МОУ «СОШ «РЦО». 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 (обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены 2 перемены – по 20 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, фрукты и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Сертификаты качества - имеются.

Предмет проверки: документация по организации питания в школе, санитарное

с фактическим набором блюд, снятие проб блюд, предлагаемых детям, и оценка их вкусовых качеств, общение с детьми на предмет питания.

Положительные моменты проверки: хорошее санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено. По итогам контроля родители отметили, что организация питания в школе соответствует требованиям.

Выводы:

На основании заполненного чек-листа комиссии «Родительский контроль» за организацией питания обучающихся выявлено:

- в организации имеется утвержденное меню, отсутствуют повторы блюд;
- снимается бракераж от всех партий приготовленных блюд;
- проводится уборка помещений после каждого приема пищи;
- выявлено хорошее состояние санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- в помещении для приема пищи не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности;
- не имеется факта выдачи детям остывшей пищи.


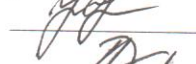
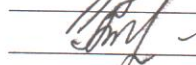

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Результаты посещения школьной столовой родители (законные представители) довели до сведения родительской общественности на классном собрании.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии родительского контроля:

 Клундук Ю.В.
 Курочкина В.А.
 Пономаренко Е.В.
 Трай А.А.