

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение Песчанокопская средняя общеобразовательная
школа №1 им. Г.В. Алисова

Протокол
Родительского контроля за организацией питания обучающихся
МБОУ ПСОШ № 1 им. Г. В. Алисова

Дата проверки:

Дата	Время	Представители классов
28.09.2023г.	9.30.-12.30	3,4 классы 5-7 классы 8-11 классы, ОБЗ

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые качества потребляемых блюд .

Проверка осуществлялась Бронниковой И.В., заместителем директора по воспитательной работе, Петровой Р.И., ответственной за питание, представителями родительской общественности Сапрыкиной К.Н., Машкиной А.В.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Пробы готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом
6. Определение объема пищевых отходов после приема пищи.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 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 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего

питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022—2023 учебном году.

Питание осуществляется на основании примерного 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.

Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены, две по 20 минут, одна 15 минут, одна 10 минут.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан.Пин. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Вкусовые качества приготовленных блюд удовлетворительны

Выводы.

Питание обучающихся МБОУ ПСОШ №1 им.Г.В.Алисова 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 улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены совета родительского контроля:

Сапрыкина К.Н.

Машкина А.В.

Петрова Р.И.

Бронникова И.В.