

## Результаты родительского контроля за организацией питания в МБОУ «Байгамутская НКСОШ»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 19 января 2024года.

Цель проверки:

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

Проверка осуществлялась директором школы Божакановой А.Н, классным руководителем Букаевой С.Т., представителями родительской общественности Тайкеновой А.Б. , Халитовой Э.М.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, бракеражных журналов, документов по питанию.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника столовой

Проверкой установлено:

Ответственным за организацию питания школьников является учитель истории Букаева С.Т.

К продуктам есть соответствующие документы: сертификаты, чеки, счет-фактура. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. 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». Меню на каждый день выставляется на сайт школы.

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 предусмотрена 1 перемена (20 минут). Учащиеся соблюдают ТБ при отпуске завтрака и при приеме пищи.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, фрукты, различные каши. 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.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Байгамутская НКСОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован родительский 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.

Директор школы

А.Н.Божаканова