

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

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: с 1 по 7 марта 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.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличие СИЗ, моющиеся средства.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника столовой
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Ответственным за организацию питания школьников является учитель истории, классный руководитель 7,8 классов Букаева С.Т.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на родительских собраниях. 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».

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).

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. Сертификаты качества - имеются. Моющие и дезинфицирующие средства находятся в специально отведенном месте. Применяет по инструкции.

Выводы:

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

Директор школы

Божаканова А.Н.