

**Справка по работе родительского контроля  
за организацией горячего питания детей  
с 15.03.2024 по 16.04.2024 года в МОБУ «Муринская СОШ № 5»**

*Организация питания* в МОБУ «Муринская СОШ №5» реализуется в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы положения «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся», «Об организации питания». Ежемесячно на основании списков издаются приказы об организации питания льготных категорий обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком питания. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель.

При входе в столовую висит информация «Организация и предоставление питания в МОБУ «Муринская СОШ №5»:

- информация о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов;
- информация о льготном питании для учеников 5-9 классов;
- стоимость питания;
- здоровое питание – залог здоровья;
- горячие линии по вопросам организации горячего питания;
- ежедневное меню.

В результате контрольных мероприятий в за указанный период условлено следующее.

*Охват горячим питанием* в школе составляет 100% от общего числа обучающихся, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе.

Ежедневное меню соответствует примерному двухнедельному циклическому согласованного с Роспотребнадзором меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам,

наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания.  
Технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20.

За указанный период согласно план-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Была проведена 1 проверка родительского контроля, которая была осуществлена всеми желающими родителями в установленном графиком порядке.

В ходе контроля родителям (законным представителям) был предложено заполнить чек-листы, в которых отражалась следующая информация:

- Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания
- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены
- Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи
- Спецодежда персонала чистая и опрятная
- Школьная посуда без сколов
- Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления
- Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд
- Рацион меню соответствует заявленному меню
- В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены
- Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные супы и напитки – не выше 14°С)
- Соответствие выхода горячих блюд
- Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления
- Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания

В ходе контроля было выявлено: Столовая чистая, родитель отметил качество блюд (объем мяса в блюдах, разнообразие супов и др), понравилось на вкус. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Но также отметил, что не соблюден температурный режим блюд.

В конце контроля родитель мог внести предложения по коррекции или качеству питания:

- Более тщательно следить за соответствием температуры подачи блюд;
- Варить супы с мясом;
- Рассмотреть возможность добавления фруктов рацион детей;
- Рассмотреть возможность добавления в обеды простейшей выпечки.

Данные вопросы поставлены на контроль и регулярно прорабатываются с организаторами питания.

Вопросы организации питания будут рассмотрены на ближайшем Педагогических советах, информационных совещаниях, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

Справку составил(а) ответственный по питанию

Исаева Е.Н.