**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КИЗИЛОВСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД «РОСИНКА»**

**СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ**

**(МБОУ «Кизиловская начальная школа-детский сад «Росинка»»)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

297565 Республика Крым, Симферопольский район, с. Кизиловое, Симферопольский р-н, ул.Верхне-Кизиловая,4 тел. +79787238740,ОГРН1159102023190, ИНН9109009713, КПП 910901001

 **Протокол**

30.04.2025 г. №08

с. Кизиловое

 ***Проверки организации питания в МБОУ «Кизиловская***

 ***начальная школа – детский сад «Росинка»***

 ***совета родительского контроля за организацией питания обучающихся.***

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля по организации горячего питания в составе председателя комиссии Мисиневой Н.С., техник-технолог Кононенко О.М., членов комиссии: Гренчикова В.А., Ищенко А.Н., Максименко О.А., Колосова В.А., провели проверку организации питания в МБОУ «Кизиловская начальная школа – детский сад «Росинка»

В ходе проверки контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания столовой.
3. Проверка наличия спецодежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд.

 Проверкой установлено, что организация горячего питания организована в соответствии с приказом от 02.09.2024 г.№ 258-О,» О создании Совета родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся на 2024/2025 год»

 Имеется примерное 10-дневное меню , утвержденное директором МБОУ, ежедневное меню на стенде в вестибюле учреждения. Имеется график приема пищи, график дежурств учителей, график проветривания, график генеральных и текущих уборок, график работы рецеркулятора. Работник столовой в спецодежде Столы сервируются перед приемом пищи согласно графика, пища не успевает остывать.

 Санитарно-техническое состояние столовой хорошее. Правила личной гигиены обучающихся соблюдаются, а именно в каждом классе имеются умывальники, жидкое мыло, индивидуальные полотенца. Контроль за мытьем рук осуществляют классные руководители (1 половина дня) , во вторую половину дня- воспитатели ГПД.

 График получения пищи соблюден, реализуемые блюда соответствуют ежедневному меню, утвержденному директором МБОУ.

Материально-техническое состояние столовой удовлетворительное, посуда по количеству детей.

 В ходе проверки выявлено, что горячее питание получают все категории обучающихся за счет федерального, муниципального бюджета и за счет родительских средств согласно заявлениями родителей.

 **Выводы:**

1. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной  **Чек лист прилагается.**

**Чек-лист для родителей по проверке организации питания обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п**  | **Вопросы**  | **Да**  | **Нет**  |
| 1  | Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?  | +  |   |
| 2  | Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?  | +  |   |
| 3  | Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?  | +  |   |
| 4  | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?  | + +  |   |
| 5  | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?  | +  |   |
| 6  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | +  |   |
| 7  | Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?  | +  |   |
| 8  | Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  | +  |   |
| 9  | Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?  | +  |   |
| 10  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?  | +  |   |
| 11  | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?  |  |  + |
| 12  | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?  | +  |   |
| 13  | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?  |   | +  |
| 14  | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?  | +  |   |
| 15  | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  |   | +  |
| 16  | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?  |   | +  |
| 17  | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?  | +  |   |
| 18  | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?  | +  |   |

 Подписи членов комиссии:

 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.С.Мисинева

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.М.Кононенко

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А Гренчикова

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н Ищенко

5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.Максименко

6.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А. Колосова