

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Перовская школа-гимназия имени Героя Социалистического Труда Хачирашвили Георгия Александровича»

(МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А.Хачирашвили»)

ПРОТОКОЛ *29*

проверки организации питания в МБОУ «Перовская школа-гимназия им.
Г.А.Хачирашвили»

комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 29.09.2024 г

№1

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе председатель комиссии директор школы Крыжко Н.В.

Члены комиссии:

-заместитель директора по ВР ответственный за питание Сульдин С.М.

-родитель 3Б класса Емельянова Виктория Леонидовна

Провели проверку организации питания в МБОУ «Перовская школа-гимназия им. Г.А.Хачирашвили». 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. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено, что организация питания в школе организована на основании приказа «Об организации горячего питания в 1 полугодии 2024/2025 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора школы Сульдин С.М.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. На момент проверки установлено: в наличии имеется график (питания) приема пищи; все сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями организации питания и возрастным особенностям школьников.

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов; детей льготных категорий. Перед входом в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи, питание организовано при соблюдении правил разведения потоков обучающихся. В обеденном зале имеется ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Контрольные порции стоят на видном месте. Отпуск питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены две перемены по 20 минут. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают необходимое количество мяса, рыбы, овощей. Материально-техническая база

пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии. Проведен опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом. Анкетирование детей по вопросам организации питания показало, что 19% детей оценивают питание на отлично; 49% - хорошо, 27% - удовлетворительно; 5% недовольны питанием. Среди причин неудовлетворенности питанием выявлены следующие наиболее распространенные: неразнообразная пища, нелюбимые блюда, мама такое не готовит, я такое не ем.

Рекомендации.

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.
4. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии:

1. Суровская С.М.
2. Белобородова Р.Д.
3. _____
4. _____
5. _____



Дата 29.09.2020

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в общеобразовательной организации МБОУ «Перовская школа-гимназия
им.Г.А.Хачирашвили»

№ 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?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и 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 недопуска 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?	✓	