

Родительский контроль
от 22.01.2025 г.

Тема: Итоги проверки организации горячего питания учащихся 5-6 классов

Цель: Проверить:

- 1) Организацию горячего питания (работа классного руководителя).
- 2) Наличие документов по организации бесплатного питания и правильности их оформления.
- 3) Работа школьной столовой (санитарное состояние).
- 4) Анализ меню, мнение учащихся, родителей и учителей о меню.

Методы:

1. Собеседование с работниками столовой о проблемах в организации горячего питания учащихся.
2. Собеседование с классными руководителями.
3. Проверка работы столовой: санитарное состояние, анализ меню.

Содержание:

22.01.2025 года комиссией в составе председателя комиссии **Шкаровой А.С.** и членов комиссии: **Шкаровой А.С.** – зам. директора по УВР, **Пятлиной А.А.** – фельдшера школы, **Кошенковой А.И.** – ответственной за питание, представителей родительского комитета школы – **Михайловой А.А.** проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в старшей школе.

На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 22.01.2025 г. в 11 часов 55 минут кормили за родительскую плату учащихся 5-6 классов в количестве 101 человек. Из них горячий обед, стоимостью 90 рублей получили 60 человек, а также бесплатное питание (обед) получили 41 учащихся (меню прилагается).

- 5а класс – 16+5 человек, классный руководитель Боброва А.Ю.
- 5б класс – 10+6 человек, классный руководитель Потылицына Е.В.
- 5в класс – 5+9 человек, классный руководитель Мефодьева М.Е.
- 6а класс – 10+5 человек, классный руководитель Барский П.А.
- 6б класс – 11+7 человек, классный руководитель Кошенкова А.И.
- 6в класс – 8+8 человек, классный руководитель Кочина Е.А.

Классные руководители **Барский П.А., Кошенкова А.И., Кочина Е.А., Боброва Потылицына Е.В., Мефодьева М.Е.** во время обеда учащихся находились в столовой.

В зале классам определены постоянные места, столы накрыты за 5 минут до приёма пищи.

В обеденном зале чисто, уютно. Имеется меню.

Для контрольного взвешивания были взяты порции со столов, а также другая продукция, приготовленная для реализации в этот день:

- Порция борща, выход 250 гр., вес составил 252 гр. по цене 30,42 руб.;
- порция гречи с фрикадельками, компот из смеси сухофруктов – выход 50/180/200 по цене 34,89 + 14,94 + 7,09 руб.

Вес взятой продукции соответствовал норме, имел хорошее качество. Блюда для завтраков и обедов приготовлены в соответствии с меню.

Завоз скоропортящихся продуктов производится по обсчету заказов. Медицинские книжки персонала пищеблока находятся у заведующей производством. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Технологическое оборудование и уборный инвентарь промаркирован. Моющие средства в достаточном количестве.

С актом, составленным по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой, ознакомлена зав производством **О.С. Виноградова.**

Санитарно-гигиенические требования при организации горячего питания соблюдены.

Работники столовой вежливы и доброжелательны.

Заключение комиссии: в результате проверки комиссия пришла к выводу – считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.

Члены комиссии:

А. С. Шкарова
А.И. Кошенкова
А.А. Пятлина
А.А. Михайлова

МБУ «Комбинат питания»
Меню МОУ СОШ № 1 на 22 января 2025 г.

наименование блюда	выход	калорийность
ПИТАНИЕ СОЦИАЛЬНОЕ (с 12 лет и старше)		
ЗАВТРАК		
Каша рисовая с маслом	200/10	246,16
Чай с сахаром	200/15	60
Батон нарезной	18	8,73
ОБЕД		
Борщ со св. капустой и картофелем с кур.филе и сметаной	25/250/10	175,04
Фрикадельки из свинины в сметанном соусе	50/50	131,99
Греча отварная или Макароны отварные	180	302,15
Чай с сахаром	200/15	60
Хлеб дарницкий.	26	52
ИТОГО		
ЗАВТРАК (платный)		
Каша рисовая с маслом	200/10	246,16
Бутерброд с сыром	32/18	118,47
Чай с сахаром и лимоном	200/15/3	61,19
ИТОГО		
ОБЕД (платный)		
Борщ со св. капустой и картофелем с кур.филе и сметаной	12,5/250/10	144,24
Фрикадельки из свинины в сметанном соусе	50/50	131,99
Греча отварная или Макароны отварные	180	302,15
Компот из смеси сухофруктов	200	132,3
Хлеб дарницкий.	21	42
ИТОГО		

Директор

Шеф-повар

Бухгалтер



[Handwritten signature] *[Handwritten signature]*