

Родительский контроль
от 17.10.2024 г.

Тема: Итоги проверки организации горячего питания учащихся 1-4 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:

17.10.2024 года комиссией в составе председателя комиссии **Шкаровой А.С.** и членов комиссии: **Маркушевой Н.В.** – зам. директора по УВР, **Пятлиной А.А.** – фельдшера школы, **Кошенсковой А.И.** – ответственной за питание, представителя родительского комитета школы **Савиной Ю.Н.** – проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в начальной школе. На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 17.10.2024 г. в 11 часов 55 минут кормили учащихся 1-2 классов в количестве 51 человек. Бесплатным питанием охвачены все учащиеся начальной школы (меню прилагается).

- 1а класс – 29 человек, классный руководитель Романенко М.Н.
- 1б класс – 23 человека, классный руководитель Коровина В.М.
- 1в класс – 10 человек, классный руководитель Олейникова Ю.А.
- 2а класс – 25 человек, классный руководитель Зверева Н.В.
- 2б класс – 25 человек, классный руководитель Загайнова А.С.
- 2в класс – 24 человека, классный руководитель Яблокова Н.В.

Классные руководители **Романенко М.Н., Коровина В.М., Олейникова Ю.А., Зверева Н.В., Загайнова А.С., Яблокова Н.В.** во время завтрака учащихся находились в столовой. Воробьева С.С., ответственная за питание находилась в главном холле.

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:

- 2 порции горохового супа, выход 400 гр., вес составил 400 гр. (социальное питание);
- 2 порции плова из свинины, выход 500 гр., вес составил 500 гр. (социальное питание);
- 2 чая с сахаром, выход 100 гр., вес составил 100 гр. (социальное питание).

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 **Филиппова Н.А.**

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
Н.В. Маркушева
А.И. Кошенскова
А.А. Пятлина
Ю.Н. Савина