

Родительский контроль
от 15.05.2024 г.

Тема: Итоги проверки организации горячего питания учащихся 7-8 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:

15.05.2024 года комиссией в составе председателя комиссии **Шкаровой А.С.** и членов комиссии: **Шкаровой А.С.** – зам. директора по УВР, **Алексахиной В.А.** – фельдшера школы, **Ивановой М.А.** – социальным педагогом, представителей родительского комитета школы – **Козлова Г.Ю.** проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в старшей школе.

На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 15.05.2024 г. в 13 часов 10 минут кормили за родительскую плату учащихся 7-8 классов в количестве 77 человек. Из них горячий обед, стоимостью 90 рублей получили 44 человек, а также бесплатное питание (обед) получили 33 учащихся (меню прилагается).

- 7а класс – 8+6 человек, классный руководитель Злобин О.В.
- 7б класс – 13+8 человек, классный руководитель Боброва А.Ю.
- 8а класс – 10+6 человек, классный руководитель Шкарова А.С.
- 8б класс – 9+5 человек, классный руководитель Серов А.С.
- 8в класс – 4+8 человек, классный руководитель Голубева Ю.С.

Классные руководители **Злобин О.В., Боброва А.Ю., Шкарова А.С., Серов А.С., Голубева Ю.С.** во время обеда учащихся находились в столовой. **Иванова М.А.**, социальный педагог, 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:

- Порция супа овощного, выход 250 гр., вес составил 252 гр. О цене 10,42 руб.;
- порция плова из свинины карбонат, компот из яблок и апельсинов – выход 50/150/200 по цене 58,97 руб.+14,96 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
М.А. Иванова
В.А. Алексахина
Г.Ю. Козлов