

Родительский контроль
от 15.02.2024 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:

15.02.2024 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 – **Канюшенковой Е.И.** проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в старшей школе. На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 15.02.2022 г. в 12 часов 30 минут кормили за родительскую плату учащихся 5-6 классов в количестве 128 человек. Из них горячий обед, стоимостью 90 рублей получили 86 человек, а также бесплатное питание (обед) получили 33 учащихся (меню прилагается).

- 5а класс – 16+2 человек, классный руководитель Барский П.А.
- 5б класс – 14+8 человек, классный руководитель Кошенкова А.И.
- 5в класс – 12+6 человек, классный руководитель Кочина Е.А.
- 6а класс – 22+5 человек, классный руководитель Жевнерова С. А.
- 6б класс – 17+6 человек, классный руководитель Матвейчева О.И.
- 6в класс – 5+6 человек, классный руководитель Иванова М.А.

Классные руководители **Барский П.А., Кошенкова А.И., Кочина Е.А., Жевнерова С.А., Матвейчева О.И., Иванова М.А.** 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 горохового, 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
Е.И. Канюшенкова