

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»  
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

**О результатах проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания**

В соответствии с Методическими рекомендациями, утвержденными в 2020 году МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положением о родительском контроле в МБОУ СОШ №1 Левокумского муниципального округа Ставропольского края организуется родительский контроль за качеством питания.

В период сентябрь – октябрь 2023 года школьную столовую посетили представители общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Контроль осуществлялся в форме наблюдения, анализа, опроса детей, приема пищи, размещение информации на сайте школы. В ходе контроля внимание было уделено следующим вопросам:

- график питания обучающихся разных классов;
- количество приемов пищи;
- вкус пищи;
- выдача детям остывшей пищи;
- благоприятные условия для приема пищи, микроклимат, освещенность;
- организация прихода классов в столовую;
- энергетическая ценность рациона питания.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МБОУ СОШ №1 отмечается соответствие:

- реализуемых блюд утвержденному 10-дневному меню, исключение отдельных блюд из меню не выявлено;
- массы порций и калорийности нормам;
- температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;
- качества уборки помещения столовой;
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи).

Также в ходе родительского контроля отмечено, что:

- на сайте школы представлено 10-дневное меню и ежедневное меню, нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания в школе;
- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- питание обучающихся основывается на принципах щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд – варка, приготовление на пару, тушение, запекание;

- питание осуществляется согласно установленного скользящего графика в соответствии с режимом работы школы на переменах в течение 20 минут;

- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж;

- созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковины с дез.средством, жидким мылом, электросушилка);

- в обеденном зале работает рециркулятор;

- организован контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы и классных руководителей;

- сотрудники школьной столовой имеют соответствующую одежду, имеют средства защиты (перчатки, маски, чепцы).

Вывод общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся: горячее питание в МБОУ СОШ №1 соответствует требованиям, замечания по работе столовой и качеству питания отсутствуют.

Члены общественной комиссии:

Лятычевская И.А.

Манакова Ю.А.

Мартиросян А.Г.

Кударенко Л.Н.

Новикова Е.С.

Демиденко Н.В.

