

**Справка по работе родительского контроля
за организацией горячего питания детей
с 04.09.2023 по 27.10.2023 года в МАОУ ЦО «Лицей ИНТЕГРАЛ»**

Организация питания в МАОУ ЦО «Лицей ИНТЕГРАЛ» реализуется в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы положения «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся», «Об организации питания». Ежемесячно на основании списков, поданных социальным педагогом, издаются приказы об организации питания льготных категорий обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком питания. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находятся дежурный учитель, социальный педагог, калькулятор меню.

При входе в столовую висит информация «Режим работы столовой МАОУ ЦО «Лицей ИНТЕГРАЛ», режим питания льготных категорий обучающихся.

На верхней полке зоны раздатки выставлены ежедневные меню для всех категорий питающихся с указанием граммовки и стоимости блюд.

В результате контрольных мероприятий за указанный период зафиксировано следующее:

- охват горячим питанием в школе составляет 100% от общего числа обучающихся, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе;
- ежедневное меню соответствует примерному двухнедельному циклическому согласованному с Роспотребнадзором меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания;
- технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20.

За указанный период согласно план-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Было проведено 8 проверок родительского контроля, которые были осуществлены родителями по заявкам в установленном графике порядке.

В ходе контроля родителям (законным представителям) был предложено заполнить чек-листы (стр. журнала «Родительский контроль питания обучающихся»), в которых отражалась следующая информация:

- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - соблюдается
- Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи - соответствуют
- Спецодежда персонала чистая и опрятная – соответствует требованиям
- Школьная посуда без сколов- обнаружена одна тарелка (сразу была заменена)
- Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления- имеется
- Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд- имеется
- Рацион меню соответствует заявленному меню – соответствует, нарушений не было.

Изучение качества готовой пищи (с фиксацией в журнале)

- Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче имеют температуру не ниже 55°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 50°С),
- Соответствие выхода горячих блюд – соответствует по возрасту,
- Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления – нет замечаний.

В ходе контроля было выявлено: Столовая чистая, многие родители отметили качество блюд (объем мяса в блюдах, разнообразие супов и др), понравилось на вкус. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Отмечено однократно, что не соблюден температурный режим блюд.

В конце контроля родители могли внести предложения по коррекции или качеству питания:

- Более тщательно следить за соответствием температуры подачи блюд;

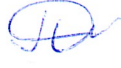

- мало соленые гарниры;

Данные вопросы поставлены на контроль и регулярно прорабатываются с организаторами питания.

Вопросы организации питания будут рассмотрены на ближайшем Педагогических советах, информационных совещаниях, заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

Справку составил(а) ответственный

по питанию

 Полухина Т.В.
 Озориска С.Ю., РК