

**Справка по работе родительского контроля за организацией горячего питания
детей
за I полугодие 2021-2022 учебного года
в МБОУ СОШ № 101 г.о. Самара.**

Цели:

- проверка слаженности организации питания учащихся;
- анализ меню, его соответствия нормам и разнообразие;
- просмотр на наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- оценка санитарного состояния помещения, а также проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- проверка условий соблюдения личной гигиены обучающихся.

Проверка осуществлялась ответственным за организацию питания Вердеш М.А., медицинской сестрой Семеновой Т.А., а также представителями родительской общественности.

В ходе проверки **установлено** следующее:

Организация питания в МБОУ СОШ №101 г.о. Самара организовано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», а также иными нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

Вопросы по организации питания обучающихся решаются на совещаниях при директоре, педагогических советах и родительских собраниях.

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы (подробнее ознакомиться с ним можно на официальном сайте). В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены шесть перемен по 15-20 минут.

Прием пищи учащимися осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в столовой закреплены посадочные места. В сопровождении классного руководителя учащиеся организованно проделывают гигиенические мероприятия (установленных около столовой умывальных раковин) и после занимают места в столовой. Также в столовой ежедневно находится дежурный учитель.

Присутствие учащихся в производственных помещениях не допускается. Также учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи и ее раздачей, мытьем посуды, уборке помещения.

При входе в столовую и в самом обеденном зале представлена следующая информация:

- ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов;
- стоимость питания;
- горячие линии по вопросам горячего питания;
- информация о бесплатном горячем питании учеников 1-4 классов и льготном питании для учеников 6-9 классов;
- плакаты и постеры обучающихся всех классов по вопросам формирования культуры здорового питания.

Ежедневные меню соответствуют Примерному двухнедельному циклическому согласованному с Роспотребнадзором меню. Технологии приготовления блюд, их рецептура, состав и выход соответствуют требованиям СанПин 2.4.5.2409-08. Учащиеся в достаточном количестве получают мясо, рыбу овощи (свежие и термически обработанные), фрукты, каши (в том числе молочные). Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд и кулинарных изделий, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал и кухня чистые. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Вывод:

Питание обучающихся МБОУ СОШ №101 соответствует нормативным требованиям.

По итогам проверки было проведено онлайн родительское собрание по вопросам организации и предоставлению горячего питания ученикам МБОУ СОШ №101.

Ответственный за организацию питания: Вердеш М.А.

М.А. Вердеш