**Справка**

по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 30» г.о. Саранск в рамках плана деятельности общешкольного родительского комитета

в **феврале 2023-2024** учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в феврале 2023-2024 учебный год был организованродительский контроль за качеством питания в МОУ «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30» г.о. Саранск.

С 01.02.2024 г. по 29.02.2024 г. школьную столовую посетили представители родительских комитетов 4В (1 человек), 5В (1 человек), 4Г (1 человек), 5Г (1 человек) (всего 5 человека).

**Контролировалось:**

– количество приемов пищи;

– время приема пищи – не менее 20 минут;

– благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;

– вкус пищи;

– энергетическая ценность рациона питания;

– рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;

– раздача блюд;

– организация прихода классов в столовую.

**Выводы:** при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МОУ «Средняя школа № 30» г.о. Саранск отмечается соответствие:

– реализуемых блюд утвержденному меню;

– санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

– условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

– наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

– объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

– вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

– информирования родителей и детей о здоровом питании.

 Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного меню.

2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.

4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.

5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».

6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

7. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.

9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло и развешаны бумажные полотенца.

10. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

11. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

12. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

13. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

14. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.

15. Не было, и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.

16. Все обучающиеся, педагогии сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Результаты посещения школьной столовой родители (законные представители) довели до сведения родительской общественности на классном собрании.

Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Ответственный за организацию питания О.В.Кострюкова