**Информация о результатах родительского контроля организации питания школьников**

**в Малаховской ООШ филиал МБОУ «Боковская СОШ имени Я.П.Теличенко» Боковского района**

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 14 сентября 2021 года.

Цель проверки:

* организация питания учащихся;
* наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
* анализ меню;

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась заведующим школы Тянтовой В.П., ответственным за организацию питания кириленко Е.С., представителями родительской общественности Гричушкиной М.Д., Шматовой С.Н.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала

3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд

5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся» в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2021-2022 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является Заместитель директора по воспитательной работе Кириленко Е.С.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

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

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

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

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.

Выводы:

Питание обучающихся в Малаховской ООШ филиал МБОУ «Боковская СОШ имени Я.П.Теличенко» Боковского района осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.