

**Отчет о работе родительского контроля
за организацией питания детей
в МБОУ «БСШ № 5»
в 2022-2023 учебном году**

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом. Приказом директора утвержден состав комиссии и график проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в школьной столовой. По плану контроль питания обучающихся проводится 1 раз в четверть. В 2022-2023 учебном году было проведено 4 рейда родительского контроля ..

Группа родительского контроля осуществляла проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,
- наличие салфеток, мыла, сушилок для рук и полотенец соответствует СанПин;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд.

В результате проверок установлено:

Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям.

Питание осуществляется на основании 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 директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 15 минут.

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.

Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.

В обеденном зале каждый стол накрыт отдельно для класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.

Председатель комиссии: Мишанкова С.Г.

