

Родительский контроль организации горячего питания обучающихся в СП МБОУ СОШ №3(4)

20.12.2023 года в СП МБОУ СОШ3(4) был осуществлён родительский контроль организации горячего питания обучающихся. Комиссия проверила соответствие приготовленных блюд утверждённому меню, санитарное состояние обеденного зала. Было отмечено, что рацион питания соответствует меню. В обеденном зале столы накрыты для обучающихся по классам, посадочных мест детям хватает. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Замечаний к организации питания детей нет.

Анализ Родительского контроля организации горячего питания обучающихся в СП МБОУ СОШ №3(4)

19.10.2022год столовую школы посетили представители родительской общественности с целью контроля организации горячего питания. Администрацией школы была проведена экскурсия по помещению столовой, ответственный за организацию питания рассказала родителям о порядке питания в столовой, о принимаемых санитарных мерах, о процедуре контроля за качеством питания. Представители родительской общественности побеседовали с обучающимися школы, узнали мнение детей о вкусовых характеристиках приготовляемой пищи; побеседовали с сотрудниками столовой, ознакомились с представленным ассортиментом в столовой и буфете.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Цгоева З.Ф.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

С целью исполнения поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020, в части предоставления горячего питания обучающимся, получающим начальное образование в образовательных организациях, для обеспечения контроля за организацией бесплатного горячего питания реализуется проект «Родительский контроль». В рамках проекта в школе создан родительский контроль, в состав которого вошли родители обучающихся начальных классов, председатель управляющего совета школы. При проведении родительского контроля в школе будут оценены: соответствие реализуем блюд утверждённому меню, санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, посуды, условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися, вкусовые качества пищи. Члены родительского контроля проверяют качество и организацию обедов в школьной столовой, выполнение требований СанПин по организации школьного питания. Родители дегустируют завтрак, который был приготовлен для детей в день посещения.

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».

Работа нашей столовой с5 сентября организована в соответствии с «Рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

Выводы:

Питание обучающихся СП МБОУ СОШ №3(4) г.Алагира 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:

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

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль



Догузов В.А.
Цгоева З.Ф.
Калаева Ф.Н.
Тедеева Д.О.
Марзоева Л.В.

Справка

19.10.2022год по результатам проверки работы столовой родительским комитетом школы.

Цель проверки: Соответствие ежедневного меню десятидневному меню и своевременность заполнения журналов контроля за питание.

В соответствии с планом работы родительского комитета по контролю за питанием октябре 2022 года была проведена проверка своевременности заполнения журналов бракеражной комиссии и журналов контроля за питанием ответственным Зав.СП Догузовым В.А. и педагог организатор Цгоева З.Ф. По результатам проверки без замечаний были приняты журналы: бракеражный журнал, журнал учета сырой продукции, гигиенический журнал, журнал генеральных уборок столовой. Регулярно ведется журнал записи температуры и влажности в складском помещении. Все члены бракеражной комиссии своевременно расписываются в журнале.

Выводы:

1. В основном состояние журналов удовлетворительное.
2. Сделанные замечания устранить в недельный срок.

Председатель родительского комитета по контролю за питанием

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль

 Догузов В.А.
 Цгоева З.Ф.
 Калаева Ф.Н.
 Тедеева Д.О.
 Марзоева Л.В.

**Анализ Родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в СП МБОУ СОШ №3(4) 20.12.2022год**

Цель родительского контроля - качество предоставления и организации питания в общеобразовательном учреждении, исполнение СанПиН, информированность родителей учащихся.

В нашей школе действует родительский контроль питания детей в школьной столовой!

Цель родительского контроля - качество предоставления и организации питания в общеобразовательном учреждении, исполнение СанПиН, информированность родителей учащихся.

Родители 1 – 11 классов посещают школьную столовую и наблюдают за тем, что и как едят дети.

Контроль осуществляется следующим образом:

- сверяем соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы;
- наблюдаем за тем, как едят дети;
- как себя ведут дети в столовой;
- пробуем еду сами;

Представители родительской общественности, зачастую задают вопросы:

Кто составляет меню? Стоимость завтраков и обедов? Где столовая закупает продукты питания и как они хранятся? На все интересующие вопросы всегда готовы ответить, как сотрудники пищеблока, так ответственные за организацию горячего питания в школе. Так же родителей иногда не устраивает меню.

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адреса администрации школы, ее учредителя, органов контроля

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль

 Догузов В.А.
 Цгоева З.Ф.
 Калаева Ф.Н.
 Тедеева Д.О.
 Марзоева Л.В.

СПРАВКА

по результатам проверки работы столовой родительским комитетом школы

20.12.2022год

Цель проверки: проверка качества приготавливаемой пищи.

В соответствии с планом работы родительского комитета по контролю за питанием декабре 2020 года была проведена проверка качества готовых блюд. По результатам проверки сделаны следующие выводы:

1. Готовые блюда соответствуют ежедневному меню.
2. Вес порции соответствует заявленному.
3. Расхождений в наименовании блюда ежедневного меню и десятидневного меню нет.

Выводы:

1. Вкусовые качества соответствуют оценке «Отлично».

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль

 Догузов В.А.
 Цгоева З.Ф.
 Калаева Ф.Н.
 Тедеева Д.О.
 Марзоева Л.В.

Справка
по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в СПМОУСОШ №3(4) г.Алагира
общешкольного родительского комитета
в октябре 2022-2023 учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в октябре 2022-2023 учебный год был организован родительский контроль за качеством питания.

С 19.10.2022 г. по 16.03.2023 г. школьную столовую посетили представители родительских комитетов 1класса (1 человек), 5класса (1 человека), 10 (1 человек),

Контролировалось,

- качество приготовление,
- чистота,
- 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;

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Горячие завтраки школьники получают с первой по четвертую перемену. Обед начинается в 12.00 часов для группы малоимущих. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с годовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Рабочий день в столовой начинается в 7:30 и заканчивается в 14.30 ч.

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль

 Догузов В.А.
 Цгоева З.Ф.
 Каласва Ф.Н.
 Тедеева Д.О.
 Марзоева Л.В.

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
СП МБОУ СОШ №4

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 16 марта 2023 года.

Цель проверки:

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

работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Догузовым В.А. заместителем по УВР и педагог организатор Цгоева З.Ф. представителями родительской общественности Калаева Ф.Б., Тедеева Д.О. Бестаева З.С.

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» 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»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организаций 16.03.2023. Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Цгоева З.Ф.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании десяти дней, 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.

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.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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 СП МБОУ СОШ №3 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:

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

Заведующий СП
Педагог организатор
Родительский контроль
Родительский контроль
Родительский контроль

 Догузов В.А.
 Цгоева З.Ф.
 Калаева Ф.Н.
 Тедеева Д.О.
 Марзоева Л.В.