

МБОУ Новгородокская ООШ № 16

Отчет о мероприятиях родительского контроля за организацией питания детей в МБОУ Новгородокская ООШ № 16 в 2024-2025 учебном году

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется при взаимодействии со школьной комиссией по родительскому контролю по организации питания в школе.

Приказом директора была создана и утверждена комиссия для осуществления действующего контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства). Утвержден график проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в школьной столовой. Принято решение проводить контроль питания обучающихся 2 раз в месяц.

В 2024-2025 учебном году проведено 15 рейдов родительской общественности по организации питания школьников.

Родители осуществляли проверку по следующим показателям:

- ✓ реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- ✓ температура подачи реализуемых блюд в соответствии СанПин ;
- ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды;
- ✓ соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- ✓ состояние одежды работников столовой в соответствии СанПин;
- ✓ наличие дневных проб реализуемых блюд;
- ✓ вкусовые качества приготовленных блюд;
- ✓ энергетическая ценность рациона питания;
- ✓ рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи

Члены комиссии ознакомились с документацией по организации питания, отметили хорошие вкусовые качества питания, соблюдение требований СанПин и рекомендаций Роспотребнадзора.

При проведении мероприятий контроля за организацией питания детей в МБОУ Новгородокская ООШ № 16 отмечается соответствие:

- ✓ реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ массы порций нормам;
- ✓ температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- ✓ состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;
- ✓ качества уборки помещения столовой;
- ✓ санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи),
- ✓ рециркулятора в обеденном зале;
- ✓ контроля организации питания со стороны педагогов и администрации школы;
- ✓ условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- ✓ наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

ВЫВОД: Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.