

**Отчет о мероприятиях родительского контроля
за организацией питания детей в МАОУ «Каменская СОШ № 2»
в 2020-2021 учебном году**

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

В школе разработано положение о порядке мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ «Каменская СОШ № 2», утвержденное приказом № 121 от 08.09.2022 г.

На заседании общешкольного родительского комитета утвержден состав бракеражной комиссии и график проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в школьной столовой. Принято решение проводить контроль питания обучающихся 1 раз в четверть. Разработано положение о бракеражной комиссии родительского контроля МАОУ «Каменская СОШ № 2», заведен журнал бракеража готовой продукции.

В 2021-2022 учебном году проведено 3 рейда родительской общественности по организации питания школьников.

Родители осуществляли 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 правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд.



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

Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных собраниях.

Результаты тестирования родителей:

Вопрос	2021 Да	2021 Не в полном объеме	2021 Нет
Считаете ли Вы, что питание Вашего ребенка разнообразно, полезно для здоровья?	72	195	33
Владете ли Вы информацией о том, как организовать правильное питание?	77	152	71
Нуждаетесь ли Вы в информации об организации правильного питания?	219	44	37

Результаты тестирования учащихся:

Вопрос	2021 Да	2021 Не в полном объеме	2021 Нет
Считаешь ли ты, что твое питание разнообразно, богато минеральными веществами, витаминами, полезно для здоровья?	56	134	60
Владеешь ли ты информацией о том, как организовать правильное питание?	40	150	60
Ты нуждаешься в информации об организации правильного питания?	185	50	20

ИНДЕКС НЕСЪЕДАЕМОСТИ

**Какие продукты, блюда, полученные в школе ребенок не съедает
(оставляет несъеденными)?**



Анкета "Питание глазами учащихся"

В анкетировании участвовали учащиеся 1-11 классов

1. Устраивает ли тебя ежедневное меню? (**79 %**)
2. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи? (**76 %**)
3. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала? (**90%**)
4. Удовлетворен ли ты графиком питания?(**95 %**)

Выводы:

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 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.

Питание обучающихся 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.