

Справка
по итогам Родительского контроля организации горячего питания
обучающихся МАОУ лицея № 23

Дата проверки: 28 февраля 2024 года.

Цель проверки:

- организация бесплатного горячего питания обучающихся второй смены начальной школы;
- наличие документов по организации горячего питания и правильность их оформления;
- анализ школьного меню;
- режим работы столовой лицея, санитарное состояние.

Родительский контроль осуществлялся представителями родительской общественности 3-х классов: Жмурова Юлия Александровна, Латогурская Елена Валерьевна, Осипова Елена Анатольевна.

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, отношении к вариативным завтракам.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного типового двадцатидневного меню, утвержденного директором ООО «Штум», являющимся организатором питания в лицее, согласованного с директором МАОУ лицея № 23.

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

На момент проверки, питание (завтрак) в столовой осуществляется для параллели 3-х классов в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея.

Опрос учащихся, принимающих пищу в момент посещения родителями столовой и дегустация блюд родителями, позволяют сделать вывод, что блюда приготовлены вкусно, присутствует два вида завтрака (на выбор): омлет или плов, в завтрак включены фрукты.

Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, выпечку. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).

Работники столовой, находящиеся на раздаче готовых блюд, продаже выпечки одеты в соответствии с санитарными нормами и стандартами обслуживания.

Обеденный зал убирается после каждого приема пищи.

Выводы:

Питание обучающихся в лицее осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Осуществляется контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, организовано дежурство по столовой учащимися лидер-класса.

Рекомендации:

1. Перейти на выбор вариантов завтрака детьми (родителями) один раз в две недели, в связи с переходом на двухнедельное «Меню-предложение вариативности завтраков» (2 варианта) с 01.03.2024 г.
2. Продолжить систематически осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания (анкетирование учащихся и родителей, Родительский контроль, внеплановые посещения родителями столовой).

Ответственная за организацию питания



В. Г. Червякова

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 28.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Жмурова Юлия Александровна (3 «Л1»)
2. Латоурская Елена Валерьевна (3«Л3»)
3. Осипова Елена Анатольевна (3 «Л4»)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Замечания, пожелания

*Очень вкусный обед!
Хорошая идея альтернативных завтра-
ков*

Маша
(подпись)

Маша
(подпись)

Аня
(подпись)

Матюрина Е.В.
(ФИО)

Машкова Ю.А.
(ФИО)

Осипова С.А.
(ФИО)