

Аналитическая справка по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в МАОУ СОШ №35 им. А.Д. Безкровного, в рамках плана деятельности общешкольного Родительского Совета в апреле месяце.

В соответствии с положением о родительском Совете об организации горячего питания обучающихся, в декабре 2023-2024 учебного года был организован родительский контроль за качеством питания в МАОУ СОШ №35 им. А.Д. Безкровного.

С 01.04.2025 г. по 30.04.2025 г. школьную столовую посетили представители родительских комитетов начального и старшего звена.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- наличие технологических карт;
- наличие 10-дневного меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

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

Выводы:

Питание обучающихся МАОУ СОШ №35 им. А.Д. Безкровного 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 увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Ответственный по питанию

А.С.Фишер