

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Шаминская средняя
общеобразовательная школа»
переулок Школьный, 2/1,
хутор Шаминка,
Семикаракорский район,
Ростовская область, 346645

ИНН 6132008350 КПП 613201001
ОГРН 1036132001080 ОКПО 27223998

E-mail: schaminka.schkola@rambler.ru

тел. 8(863 56) 2-77-36;

факс 8(863 56) 2-77-36

15.01.2021 г № 22

Заведующему
Отделом образования Администрации
Семикаракорского района
Турик

Елене Александровне

Справка

о проведении родительского контроля по качеству питания в МБОУ Шаминская СОШ.

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Ушакова Елена Николаевна – директор МБОУ Шаминская СОШ

Члены комиссии:

- Руссова Т.А. – ответственный за организацию питания в школе;
- Алескерова А.А. – представитель родительского комитета 1 класса;
- Кропотова О.Л. - представитель родительского комитета 2 класса;
- Терещенко О.А. - представитель родительского комитета 3 класса;
- Пинкина Н.В. - представитель родительского комитета 4 класса.

Провели:

1. анкетирование 28 обучающихся (из 32) 1-4 классов в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4. 0180-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «Гигиена детей и подростков», «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
2. проверку работы школьной столовой по организации горячего питания для обучающихся.

В ходе анкетирования выявлено:

- 100% опрошенных обучающихся 1-4 классов питаются в школьной столовой, они считают питание в школе здоровым и полноценным, их удовлетворяет система организации питания в школе, санитарное состояние пищеблока, продолжительность перемены для приема пищи;
- 32 обучающихся 1-4 классов получают 2-х разовое горячее питание.
- 100% опрошенных вполне наедаются в столовой.
- 97% детей ответили, что меню и питание в школьной столовой им нравится. 3% - ответили «не всегда», т.к. по ответам опрошенных они не любят молочные продукты.

В ходе проверки выявлено:

- Изменился поставщик оказания услуг питания, но на качестве приготовляемой пищи этот факт не отразился.
- В столовой было обновлено оборудование: приобретена электрическая мясорубка и холодильный шкаф.
- Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологическими картами. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовленные блюда имеют приятный вкус, изготовлены по технологии. Имеется 10- дневное меню, разнообразное, имеется также меню на каждый день. В наличии есть технологические карты на все приготовляемые блюда и напитки. Калькуляция составлена правильно.
- Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, моечное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
- Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Повар столовой прошел медицинский осмотр, у нее имеются средства индивидуальной защиты, антисептические средства для обработки рук, работает в спецодежде. Для мытья посуды используется моющее средство. Уборочный материал хранится в отдельном помещении.
- В уголке потребителя вывешены 10- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.
- Суточные пробы имеются, находятся в холодильнике и оставляются на 1 сутки. Бракеражный журнал готовой продукции стандартный, соответствует САНПИНУ, заполняется своевременно, правильно. В бракеражном журнале сырой продукции недоброкачественной продукции не зафиксировано. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.
- Каждый классный руководитель осуществляет контроль за посещением столовой обучающихся.
- Питание в начальных классах организовано (весь класс).
- Питание среднего и старшего звена – индивидуальное, обучающиеся самостоятельно посещают столовую.
- Ежедневно ведётся табель учёта посещаемости обучающихся.
- У входа в столовую находятся дежурные: дежурный учитель и дежурные обучающиеся.
- Перед приёмом пищи все моют руки с мылом.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Выводы:

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:

- Продолжить осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
- Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
- Рассмотреть возможность оборудования школьной столовой мармитной печью.

Председатель _____ Е.Н. Ушакова

Члены комиссии:

Ответственный за питание в школе _____ Т.А. Руссова

_____ Алескерова А.А.

_____ Кропотова О.Л.

_____ Терещенко О.А.

_____ Пинкина Н.В.

