

Родительский контроль
от 25.10.2022 г.

Тема: Итоги проверки организации горячего питания учащихся 5-6 классов

Цель: Проверить:

- 1) Организацию горячего питания (работа классного руководителя).
- 2) Наличие документов по организации бесплатного питания и правильности их оформления .
- 3) Работа школьной столовой (санитарное состояние).
- 4) Анализ меню, мнение учащихся, родителей и учителей о меню.

Методы:

1. Собеседование с работниками столовой о проблемах в организации горячего питания учащихся.
2. Собеседование с классными руководителями.
3. Проверка работы столовой: санитарное состояние, анализ меню.

Содержание:

25.10.2022 года комиссией в составе председателя комиссии **Шкаровой А.С.** и членов комиссии: **Шкаровой А.С.** – зам. директора по УВР, **Пятлиной А.А.** – фельдшера школы, **Воробьевой С. С.** – ответственной за питание, представителей родительского комитета школы – **Тимофеевой Л. И.** проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в старшей школе.

На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 25.10.2022 г. в 10 часов 05 минут кормили за родительскую плату учащихся 5-6 классов в количестве 128 человек. Из них горячий завтрак, стоимостью 70 рублей получили 99 человек, а также бесплатное питание (завтрак) получили 29 учащихся (меню прилагается).

- 5а класс – 25+5 человек, классный руководитель Жевнерова С. А.
- 5б класс – 20+7 человек, классный руководитель Матвейчева О.И.
- 5в класс – 12+6 человек, классный руководитель Усикова Е.В.
- 6а класс – 22+3 человек, классный руководитель Жогло М.В.
- 6б класс – 20+8 человек, классный руководитель Боброва А.Ю.

Классные руководители **Жевнерова С.А., Матвейчева О.И., Усикова Е.В., Жогло М.В., Боброва А.Ю.** во время завтрака учащихся находились в столовой. Воробьева С.С., ответственная за питание находилась в главном холле.

В зале классам определены постоянные места, столы накрыты за 5 минут до приёма пищи.

В обеденном зале чисто, уютно. Имеется меню.

Для контрольного взвешивания были взяты порции со столов, а также другая продукция, приготовленная для реализации в этот день:

- 2 порции омлета, выход 105 гр., вес составил 105 гр. (социальное питание);
- 2 порции шницель куриный, рис отварной, горошек зеленый – выход 75/75+150+45 по цене 41,03+14,11+8,59 руб.

Вес взятой продукции соответствовал норме, имел хорошее качество. Блюда для завтраков и обедов приготовлены в соответствии с меню.

Завоз скоропортящихся продуктов производится по обсчету заказов. Медицинские книжки персонала пищеблока находятся у заведующей производством. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Технологическое оборудование и уборный инвентарь промаркирован. Моющие средства в достаточном количестве.

С актом, составленным по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой, ознакомлена зав производством **Молчанова Т.Ю.**

Санитарно-гигиенические требования при организации горячего питания соблюдены.

Работники столовой вежливы и доброжелательны.

Заключение комиссии: в результате проверки комиссия пришла к выводу – считать организацию горячего питания в школьной столовой на хорошем уровне.

Члены комиссии:

А. С. Шкарова
С. С. Воробьева
А. А. Пятлина
Л. И. Тимофеева