

**Родительский контроль**  
**от 17.11.2022 г.**

**Тема:** Итоги проверки организации горячего питания учащихся 1-2 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:**

17.11.2022 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 начальной школе.

На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 17.11.2022 г. в 11 часов 55 минут кормили за родительскую плату учащихся 1-2 классов в количестве 108 человек, горячий обед.

- 1а класс – 20 человек, классный руководитель Акишина Л.А.
- 1б класс – 22 человек, классный руководитель Заболотних М.А.
- 1в класс – 12 человек, классный руководитель Жирухина Е.В.
- 2а класс – 28 человек, классный руководитель Рыбинцева Т.В.
- 2б класс – 26 человек, классный руководитель Шведова Л.В.

Классные руководители во время обеда учащихся находились в столовой.

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:

- 1 порция борща, выход 250 гр., вес составил 250 гр.;
- 1 порция шницель куриный, макароны отварные – выход 75/150 гр.

Вес взятой продукции соответствовал норме, имел хорошее качество. Блюда для 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 **Никитина В.А.**

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