

Родительский контроль

От 17.03.2023 г.

Тема: Итоги проверки организации горячего питания учащихся 7-11 классов

Цель: Проверить:

- 1). Организацию горячего питания (работа кл. 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. 03.2023 года комиссией в составе председателя комиссии **Шкаровой А.С.** и членов комиссии: **Шкаровой А.С.** – зам. директора по УВР, **Осовская И.Б.** – фельдшера школы, **Воробьевой С. С.** – ответственной за питание, представителей родительского комитета школы – **Павлухина Н.А.** проведена проверка столовой школы, организации горячего питания в старшей школе.

На момент проверки организации горячего питания школьной столовой 17.03.2023 г. в 12 часов 55 минут кормили за родительскую плату учащихся 7-11х классов в количестве 109 человек. Из них горячий обед, стоимостью 90 рублей получили 62 человек, а также бесплатное питание (обед) получили 47 учащихся (меню прилагается).

- 7а класс – классный руководитель Шкарова А.С., 16 ч.
- 7б класс – классный руководитель Серов А.С., 10 ч.
- 7в класс – классный руководитель Голубева Ю.С., 12ч.
- 8а класс – классный руководитель Мефодьева М.Е., 16 ч.
- 8б класс – классный руководитель Потылицына Е.В., 10 ч.
- 9а класс – классный руководитель Пименова О.В., 13 ч.
- 9б класс – классный руководитель Кочина Е.А., 8 ч.
- 9в класс – классный руководитель Кошенкова А.И., 10 ч.
- 10а класс – классный руководитель Шаститко Т.А., 6 ч.
- 11а класс – классный руководитель Иванова М.О., 5 ч.

Классные руководители 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 супа, выход 12,5/250/10 гр., вес составил 12,5/250/10 гр.;
- 2 порции картофельное пюре, котлета по-ижорски, – выход 50+150 по цене 32,78+16,82 руб.

Вес взятой продукции всегда соответствовал норме, имеет 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 **Мочалова 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
И.Б. Осовская
Н.А. Пвлухина