

Информация МБОУ «Мишелевская СОШ №19»

о проведении родительского контроля за организацией питания школьников.

Родительский контроль осуществляет деятельность в соответствии с ПОЛОЖЕНИЕМ о родительском контроле за организацией горячего питания (Приказ № 98 от 31.08.2020г.) В состав комиссии входят председатель общешкольного родительского комитета, его представители. В течение года проводились проверки, в ходе которых члены комиссии давали оценку состояния организации и качества горячего питания в столовой МБОУ «Мишелевская СОШ № 19» по таким направлениям:

1. Проверка охвата горячим питанием
2. Санитарное состояние помещений школьной столовой, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.
3. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд
6. Проверка количества пищевых отходов, их утилизация
7. Мониторинг удовлетворенности школьников питанием.

В ходе проверок было выявлено:

1. Санитарное состояние служебных помещениях столовой без замечаний. В обеденном зале проводится влажная уборка после каждого приема пищи. Обучающиеся перед приемом пищи моют руки, на каждом умывальнике стоит жидкое мыло, имеются сушилки для рук. Организованы «молочные перемены»
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Сыпучие продукты, хранятся в отдельно выделенном помещении, сложены на стеллажах и поддонах, в упаковке.
3. Технология приготовления блюд соблюдается согласно карточек-раскладок. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2 – 6 градусов). Проведен опрос среди школьников по поводу школьного питания. По словам детей, приготовлено вкусно, пища горячая.
4. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций.

Блюда соответствуют цикличному меню:

5. Пищевые отходы имеются, в небольшом количестве. По окончании дня утилизируются в котельный поселок.
6. Произведен замер температуры блюд (65С).
7. Проведен контроль молочной перемены.

Замечания бывают по поводу меню:

- дети плохо едят рыбу, оставляют кусочки нетронутыми (в такие дни бывает много пищевых отходов);

- предлагают ввести в меню сосиски или сардельки;

- не всем нравится кофейный напиток, нужно заменять на чай;

- отмечают, что ученики начальных классов плохо едят гуляш из говядины.

В целом, комиссия отмечает хорошую работу столовой. Опросы детей подтверждают: кормят вкусно.

Деятельность комиссии результативна: при объективной необходимости производится корректировка меню, в связи с чем уменьшилось количество отходов.