

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 с крымскотатарским языком обучения» городского округа Судак

**Отчет за первое полугодие 2024-2025 учебного года
о проведении родительского контроля за организацией питания детей
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3 с крымскотатарским языком
обучения» городского округа Судак**

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Так 01.09.2024 г по 27.12.2024 г был проведен родительский контроль представителями 3 «Б», 7 «А», 10, 11 классов.

Контролировалось:

- количество приемов пищи;
- время приема пищи – не менее 20 минут;
- благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;
- вкус пищи;
- энергетическая ценность рациона питания;
- рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- раздача блюд;
- организация прихода классов в столовую.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе проводится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», плана работы школы.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Асанова Э.Н.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в

холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

В столовой созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковины, мыло, сушилки, бумажные полотенца.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3 с крымскотатарским языком обучения» городского округа Судак, 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:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Директор МБОУ



Ф.И.Саиджалилова

Исполнители :

Асанова Э.Н.

Усеинова З.Р

Акимова Э.М

Сулейманова Л.Н.