

## Справка

по итогам проверки качества работы школьной столовой и организации питания обучающихся в МКОУ «СОШ им.Х.Х.Долова с.п.Хатуей»

Во исполнения протокола совещания у Заместителя Председателя Правительства РФ Т.А.Голиковой от 04 февраля 2021 года №ТГ-7, письма УО от 24.02.2021г.№ 01-17/120 и приказом ОУ №38 от 25.02.2021 г. организован «Родительский контроль за организацией горячего питания в МКОУ «СОШ им.Х.Х.Долова с.п.Хатуей» с учетом методических рекомендаций.

**Дата проверки:** с 01.03.2021г.- 04.03.2021 г.

Во время родительского контроля организации питания детей были оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

### **Сделаны следующие выводы:**

1. В школе организовано питание детей на достаточном уровне, проводится комплекс мероприятий по организации здорового питания, осуществляется анализ состояния питания детей, соблюдаются требования СанПиНа в вопросах организации горячего питания. Ведется своевременная текущая и отчетная документации.
2. В школе имеется вся необходимая документация по организации питания.
3. Обучающиеся 1-4 кл. получают бесплатное питание согласно утвержденному режиму.
4. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Бракеражная комиссия ежедневно до приема пищи учащимися осуществляет снятие пробы и допуск готовой продукции. О чем ведет записи в бракеражном журнале. Ежедневно выставляется контрольное меню. Суточная проба.

5. Бесплатным разовым питанием (горячим завтраком) обеспечены учащиеся 1-4 классов в количестве 211 детей из расчета 60 рублей на одного ребенка. На момент проверки присутствовали 204 учащихся, 7 детей отсутствовали по причине болезни.
6. Организация родительского контроля осуществлялась в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к настоящим МР) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к настоящим МР).
- 1) Удовлетворяет система организации в школе 197 учащихся и родителей, затруднились ответить – 7 родителей и учащихся.
- 2) Удовлетворяет санитарное состояние школьной столовой 204 ученика и родителя.
- 3) В школьной столовой питается 204 ученика.
- 4) Получают горячий завтрак 204 ученика.
- 5) Наедаются в школьной столовой -173 ученика, иногда - 27 учащихся, нет - 4 ученика.
- 6) Продолжительность перемены хватает для того, чтобы поесть в школе - 204 ученика.
- 7) Питание школьной столовой нравится 181 ученику и родителю, нет-4 ученика и родителя, не всегда -19 учащихся и родителей. Некоторые сказали, что готовят нелюбимую пищу или маленькие порции, то есть хотят побольше. Хотя соответствует норме на каждого ребенка.
- 8) Группы продленного дня в школе нет. (204 уч.)
- 9) Устраивает меню школьной столовой 177 учащихся и родителей, нет-2, иногда - 25.
- 10) Питание считают в школе здоровым и полноценным 202 ученика и родителя, нет-2.

#### Выводы:

Вопросы анкетирования позволили выявить блюда, которые хотели бы включить в меню школьной столовой: манную кашу, борщ, пельмени, сосиски, творожные продукты и побольше фруктов.

Также предложили убрать перловку и изюм из морковного салата.

После проверки все вопросы были обсуждены с председателями родительских советов и анализированы все анкеты. Они также сами посещали и проверили состояние школьной столовой. Было выявлено, что блюда соответствуют утвержденному меню; санитарное состояние в норме; соблюдаются правила личной гигиены; санитарное состояние одежды у

сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, хорошее; посуда чистая, мало отходов, отходы делают в основном во время еды перловки. Вкусовые предпочтения детей разные, но они довольны организацией питания в школе.

Рабочая группа обсудила итоги проверки, заполнила Приложение №2 (оценочный лист) и поблагодарила повара школьной столовой за вкусную еду. Отметили положительную работу школы по организации питания учащихся

Рекомендации:

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

04.03.2021 г.

Заместитель директора по ВР  М.А.Гучакова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: с 01.03.2021г.-04.03.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку (председатели родительских советов):

- Зрумова Ирина Ахмедхановна;
- Кажарова Залина Хачимовна;
- Шомахова Альбина Хамидбиевна;
- Бижоева Альбина Аслановна;
- Безрокова Марьяна Анурбиевна;
- Макоева Фатима Мухамедовна;
- Кажарова Залина Валерьевна;
- Шагашева Кристина Тимуровна;
- Битуева Жанна Владимировна;
- Битуева Ася Амуровна.






	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	



	А) да	80
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	80
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	80
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	80
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	80
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	80
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	80
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	

	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

1. Шомехова А. Д.
2. Котарова З. Д.
3. Бегежкова М. Д.
4. Бунцева М. В.
5. Шкочинаева К. Т.
6. Зрумова М. Д.
7. Котарова З. В.
8. Фимеева А. А.
9. Бунцева М. В.
10. Макоева Р. М.

  
 Котарова  
  
 Бунцева  
  
 Шкочинаева  
  
 Котарова  
  
 Фимеева  
