**Справка**

поитогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в МБОУ СОШ №32

2023-2024 учебный год

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в 2023-2024 учебном годубыл организованродительский контроль за качеством питания в МБОУ СОШ №32 г. Шахты.

**В течение 1-4-четверти** школьный буфет-раздаточную посещали представители родительской общественности 1-10-х классов согласно графику родительского контроля.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся**контролировалось:**

– количество приемов пищи;

– наличие графика приема пищи обучающихся;

– качество и сервировка столов;

–благоприятные условия для приема пищи, микроклимат, освещенность;

– вкус пищи;

– энергетическая ценность рациона питания;

–рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;

– раздача блюд;

– организованное посещение классами столовой;

- количество отходов питания.

– вкусовые предпочтения детей;

-удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд

-организация питания;

- санитарное состояние буфета-раздаточной;

-условия для санитарной обработки рук обучающихся перед приемом пищи;---соответствие набора блюд ежедневному и двухнедельному меню;

-внешняя привлекательность и вкусовые качества блюд, их температура. Родители также обращали внимание на культуру поведения детей в столовой и заботу педагогов о детях во время приема пищи. Личное наблюдение за питанием собственных детей дало пищу для размышления: правильно ли организовано в семье здоровое сбалансированное питание и не слишком ли они балуют детей, потакая их вкусовым пристрастиям.

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.

В ходе проведения контрольных мероприятий родители отметили, что 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 продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в буфете- раздаточной осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

При проведении мероприятий контроля за организацией питания детей в МБОУ СОШ №32 отмечается соответствие:

– реализуемых блюд утвержденному меню;

– массыпорций нормам;

– температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;

–состояния столовых приборов и посуды в школьной столовой;

– качества уборки помещения столовой;

– санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи),

– наличие рециркуляторной лампы в обеденном зале;

– контроля организации питания со стороны учителей и администрации школы;

– условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

– наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- анкетирование по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

Замечаний по работе буфета-раздаточной и качеству питания нет. Поступали предложения: разнообразить и увеличить ассортимент свежих фруктов и овощей. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

**По итогам родительского контроля замечаний по организации питания и качества блюд в адрес администрации школы и работников с не поступило.**

Ответственный заорганизацию питания Васюкова О.Н.

Директор МБОУ СОШ №32 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Э.Асриян