Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Николаевская основная общеобразовательная школа»

Отчет по родительскому контролю

 «О результатах проверки по организации горячего питания

 для обучающихся 1-4 классов в МКОУ «Николаевская ООШ» в 2020-2021 уч.г.»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля и приказа

по школе № 25 Д от 31 августа 2020 года в школе проводится проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Алешкина Т.В. – и.о.директора школы

Кустова Л.С. –ответственная за питание

Майорова М.В. , представитель родительской общественности.

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой короновирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания:

В наличие имеются

а) приказ об организации горячего питания;

в) локальные акты школы об организации горячего питания:

- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «Николаевская ООШ» Лямбирского муниципального района РМ.

- Положение о Порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение столовой МКОУ «Николаевская ООШ» Лямбирского муниципального района РМ.

Утвержден План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «Николаевская ООШ» Лямбирского муниципального района РМ на 2020 -2021 учебный год.

2. Созданы следующие условия для организации питания в МКОУ «Николаевская ООШ»:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в поселковые мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточного количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;

д) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 10 чел (100%);

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим

- создана бракеражная комиссия в составе: Кустова Л.С., Ряжкина Н.К., Сюбкаева К.Я., которые контролируют соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю

4. в МКОУ «Николаевская ООШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме

и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой короновирусной инфекции.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

29.01.2021 г.

Председатель комиссии Т.В.Алешкина

Члены комиссии

 Л.С.Кустова \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 М.В.Майорова \_\_\_\_\_\_\_\_