МОБУ «Гуляевская основная общеобразовательная школа»

Отчет о работе родительского контроля за организацией горячего питания детей.

За 1 – полугодие  2020 – 2021 уч. года членами комиссии родительского контроля в составе: Ферстяевой Г.В., Чужайкиной И.Н., Березиной Т.А..

было проведено три посещения с целью проверки за организацией горячего питания обучающихся МОБУ «Гуляевская ООШ».

 Даты проведения: 28.09.20; 19.11.20; 21.12.20.

Цель посещения : организация горячего питания для обучающихся

В ходе проверки комиссией установлено:

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

2. Созданы следующие условия для организации питания в МОБУ «Гуляевская 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;

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

д) охват обучающихся 1-9 классов горячим питанием – 21 чел (100%);

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

ж) в наличии график проветривания, дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим;

- создана бракеражная комиссия которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.

В ходе посещений родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.

4. в МОБУ «Гуляевская 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 ежедневным меню в разделе «Школьное питание»

**Выводы:**

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме

и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работник столовой имеет чистый, опрятный вид, работает в чепцах, масках и перчатках.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В.Ферстяева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Н.Чужайкина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Березина