**ОТЧЕТ**

**О работе родительского контроля организации горячего питания обучающихся МОУ «Средняя школа №24» за 2020 год.**

В течение 2020 года (1 полугодие) комиссией по организации контроля горячего питания в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора РФ и планом внутришкольного контроля на 2020/2021 учебный год проведены 2 проверки качества организации питания и приготовления в школьной столовой МОУ СОШ №24.

***Цель 1-ой проверки (сентябрь):***

1. Режим работы столовой.
2. Санитарное состояние пищеблока.
3. Качество готовой продукции.
4. Соблюдение гигиенических требований обучающимися.

***Выводы комиссии:***

1. Школьная столовая работает с 8.00 до 16.00. Питание обучающихся осуществляется во время перемен. В первую смену завтрак получают 1-е, 4-, 5-е, и 7-е классы, 9-11-е классы обед. Во вторую смену 2-3-и, 6-е, 8-е классы обедают. Дети с ОВЗ получают 2-хразовое питание. Всем обучающимся 1-4-х классов в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20.06.2020г. №900 с 01 сентября 2020г. предоставлено бесплатное питание.
2. Столовая и пищеблок оснащены необходимым производственным оборудованием и посудой. Всё оборудование в исправном состоянии. Уборку зала и пищеблока осуществляют официанты обеденного зала (работники Мордовской кейтеринговой компании). В зале чисто. Все сотрудники столовой работают в специальной одежде, головных уборах, масках и перчатках.
3. Качество готовых блюд соответствует нормам СанПиН, продукты свежие, объем блюд соответствует возрастной норме.
4. Гигиенические требования при приеме пищи обучающимися выполняются, к сожалению, не в полном объеме: не все моют или обрабатывают руки специальным раствором (умывальники и аппарат для обработки рук при входе в столовую) и не все пользуются салфетками.

***Рекомендации:*** наливать первые блюда непосредственно перед приходом классов, не допускать разваривания макаронных изделий, проверять пищу на недостаток/избыток соли.

***Цель 2-ой проверки (октябрь):***

Анализ анкет (мониторинг питания) обучающихся 5-11-х классов:

- удовлетворенность системой организации питания;

- степень удовлетворенности меню школьного питания;

- наличие жалоб на качество горячего питания;

- предложения и рекомендации по улучшению организации горячего питания.

***Выводы комиссии:***

Анализ анкет обучающихся позволил выявить следующее: школьным питанием охвачено более 60% обучающихся. Организация питания соответствует рекомендациям Роспотребнадзора РФ. Подача блюд происходит своевременно. Но ввиду того, что не все обучающиеся сразу после звонка с урока направляются в столовую, иногда некоторым приходится есть остывшую пищу.

Не нравятся детям каши, макароны низкого качества, несвежий хлеб, плов. Наибольшим спросом пользуются картофельное пюре, рагу, котлеты, запеканки, омлет.

Из наиболее часто упоминающихся в анкетах жалоб - остывшие блюда, невкусный плов, холодный чай, однообразное меню.

Среди пожеланий и рекомендаций больше всего встречаются пожелания разнообразить меню, готовить салаты, блины, сырки/сырники, чаще давать детям фрукты, сок, выпечку.

***Рекомендации:*** довести результаты анкетирования обучающихся до работников столовой, классных руководителей, родителей. Поварам и работникам столовой исправить недочеты в своей работе. Классным руководителям вести разъяснительную работу о необходимости горячего питания школьников.