

## Отчёт о результатах родительского контроля организации питания школьников

19.09.2023 г. осуществлялся родительский контроль организации питания учащихся

Цель проверки: организация питания учащихся

По результатам проверки выявлено, что все требования, предъявляемые при организации питания школьников выполняются.

При обеденном зале установлены рукомойники, имеются дезинфицирующие средства.

Учащиеся посещают столовую согласно графику, вход и выход из столовой разделены. Имеется график дежурства учителей в столовой. Работники пищеблока в масках и перчатках.

Меню размещено в доступном месте. В отведенном месте расположено контрольное блюдо.

Блюда, предложенные детям 19.09.2023 г, соответствуют меню.

### СПРАВКА по результатам родительского контроля организации питания в МБОУ СОШ № 45 с привлечение родительской общественности

Комиссия в составе: 2 человек

Члены комиссии:

- Куркина О.Н.
- Варшова Л.Ю.

В присутствии членов общественной комиссии по изучению вопросов организации питания была составлена настоящая справка о том, что «19» 09 2023 г. в 14 час. 35 мин. проведено изучение организации питания в МБОУ СОШ № 45

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 12 шт.

-Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве: 4

-Наличие «дезинфицирующих средств»: +

-Наличие графика работы столовой: +

-Наличие графика приема пищи обучающихся: +

-Количество выделенного времени для приема пищи минут 10 минут. дети успевают принять пищу

-Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20)

-Дежурство обучающихся в столовой +

-Дежурство педагогов: + --

-Обеденный зал оборудован столовой мебелью +

-Количество питающихся в 1 прием пищи     человек, что соответствует требованиям СанПиНа в период пандемии, посадочных мест достаточно

-Внешний вид поваров: +

-Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд:    

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: хорошее

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды: хорошее

- Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню:

+

Соответствие рационов питания утвержденному меню: +

- Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов: +

-Наличие бракеражной комиссии +

-От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж: +

-Наличие и место расположения контрольных блюд: +

-Ассортимент буфетной продукции -    

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1 Признать работу по организации питания учащихся удовлетворительной/неудовлетворительной

Члены комиссии:

- Куркина О.Н. Кур
- Варшова Л.Ю. Вар
- 

Со справкой ознакомлен представитель администрации образовательной организации

И.И. Сироморова Марусина СВ 84

19.09.2023