

**Информация по результатам контрольных мероприятий
общественного (родительского) контроля за организацией питания в
ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат» в 2024-2025 учебном году**

На заседании общешкольного родительского комитета (протокол №1 от 02 сентября 2024 года) было принято решение:

- осуществить контроль за организацией питания в ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат» в 5 этапов:

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Ответственный
1 этап	Анализ меню на соответствия норм питания обучающихся	15-30 сентября 2024 года	Члены родительского комитета
2 этап	Анкетирование обучающихся об удовлетворённости питанием в школьной столовой	14-30 ноября 2024 года	Председатель родительского комитета
3 этап	Анализ результатов анкетирования	01-15 Декабря 2024 года	Председатель родительского комитета
4 этап	Рейды в школьную столовую	Сентябрь Ноябрь Декабрь 2024года Январь Апрель Май 2025 года	Члены родительского комитета
5 этап	Анализ результатов посещения столовой общественным родительским комитетом	Май 2025 года	Члены родительского Комитета, члены бракеражной комиссии по питанию ОО

Члены родительского контроля осуществляли контроль за соответствием меню, размещённым на официальном сайте школы. Проводили беседы со своими детьми и детьми, обучающимися в ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат».

В результате членами родительского контроля было выявлено:

1. Меню на сайте школы соответствовало реально выданным продуктам питания детям.

2. Анализ результатов анкетирования по вопросу: «Удовлетворённость организацией питания в школьной столовой» показал следующее :

- в анкетировании участвовало 76 обучающихся, которые следующим образом ответили на поставленные вопросы:

- удовлетворены санитарным состоянием столовой -98 %;
- затруднились ответить -2%;
- на вопрос : «Наедаетесь ли вы в школьной столовой» 94% ответили- «Да».; 2% ответили «Нет»; 4% затруднились ответить;
- все 100% опрашиваемых удовлетворены продолжительностью перемен для принятия пищи;
- 91 % опрашиваемых на «отлично» оценили школьное питание , 9% на «хорошо»
- на вопрос: «Устраивает ли меню в школьной столовой» 87% ответили удовлетворительно; 13 % затруднились ответить;
- по словам детей 70% родителей (знакомы со школьным меню), 30% нет;
- 80 % родителей (законных представителей) интересуются школьным питанием у своих детей;
- 70% опрашиваемых хотели бы, чтобы в меню была пицца, напитки на выбор, больше сладостей, мороженое.

3. В рамках контроля за организацией питания было проведено 6 рейдов в школьную столовую. Посещение столовой проходило в сопровождении медицинских работников ОО: Рыковой Т.И. и Плотниковой З.Н., заведующей производством Егоровой О.В., заместителем директора по АХР Салтановой О.А. Родители (законные представители) ознакомились с документацией по организации питания, меню (ежедневное и двадцатидневное), санитарно-техническим содержанием пищеблока, состоянием обеденной мебели, оборудованием, включая посуду.

4. Члены родительского контроля имели возможность наблюдать за процессом организации: завтрака, обеда, полдника, ужина, второго ужина.

5. В ходе контрольных рейдов отмечено, что выпускаемые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольное блюдо выставлено, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Проверили внешний вид работников пищеблока. Ведется Бракеражный журнал готовой продукции, Бракеражный журнал сырой продукции, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал здоровья персонала школьной столовой, Журнал витаминизации блюд, Журнал учёта влажности и температурного режима, Журнал срока реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с

сопроводительными документами, имеются Технологические карты приготовления блюд. Имеется график посещения столовой. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Продуман дизайн при расстановке обеденной мебели, на столах красивые (изящно собранные) салфетки, на стенах размещено панно с изображением фруктов. При входе в столовую соблюдаются гигиенические процедуры (мытьё рук), в наличии одноразовые полотенца и жидкое мыло. Родительская общественность отметила высокую организованность обучающихся: каждый класс входит в обеденный зал по графику, после приёма пищи дети хором благодарят сотрудников (говорят : «Спасибо!»), обучающиеся ели с удовольствием. Объём отходов после обедов (контроль за принятием пищи во время обеда осуществлялся 2 раза) составил примерно на 8 литров – 2,2 %

ВЫВОД:

Родительский контроль за организацией питания в школе установил:

1. Признать оценку приготовления пищи хлрошой.
2. Закладка вложения продуктов осуществляется в полном объёме.
3. Приготовление пищи производится согласно технологических карт по приготовлению блюд
4. Выявлено сбалансированное безопасное питание
5. Нарушений при организации питания и санитарных норм в пищеблоке не обнаружено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Медицинскому работнику ОО, Плотниковой З.Н., провести разъяснительную работу с родителями (законными представителями) о правильном сбалансированном питании детей.
2. Информировать родителей (законных представителей) о состоянии организации горячего питания в ОО на общешкольных родительских собраниях .
3. Информацию по организации школьного питания регулярно размещать на официальном сайте образовательной организации.

24 июня 2025 года

Заместитель директора по АХР

О.А. Салтанова