

**Справка**  
**по итогам Родительского контроля организации горячего питания**  
**обучающихся МАОУ лицея № 23**

Дата проверки: 21 марта 2024 года.

Цель проверки:

- организация бесплатного горячего питания обучающихся второй смены начальной школы;
- наличие документов по организации горячего питания и правильность их оформления;
- анализ школьного меню;
- режим работы столовой лицея, санитарное состояние.

Родительский контроль осуществлялся представителями родительской общественности 2-х классов: Гребенцова Марина Вячеславовна, Симонюк Алла Ивановна, Кузнецова Татьяна Александровна, Сидоров Александр Олегович.

В ходе проведения Контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного типового двадцатидневного меню, утвержденного директором ООО «Штум», являющимся организатором питания в лицее, согласованного с директором МАОУ лицея № 23.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором лицея с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

На момент проверки, питание (обед) в столовой осуществляется для параллели 2-х классов в соответствии с графиком приема пищи (в 14.00). Классные руководители контролируют чтобы перед приемом пищи ученики вымыли руки.

Дегустация блюд родителями, позволяют сделать вывод, что блюда приготовлены вкусно. Дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, выпечку. Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).

Работники столовой, находящиеся на раздаче готовых блюд и продаже выпечки одеты в соответствии с санитарными нормами и стандартами обслуживания.

Обеденный зал убирается после каждого приема пищи.

Выводы:

Питание обучающихся в лицее осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Осуществляется контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, организовано дежурство по столовой учащимися лидер-класса.

Рекомендации:

1. Разместить календарь питания на официальном сайте лицея № 23.
2. Продублировать ежедневное меню на стенд для возможности делать фото детьми для контроля со стороны родителями своего ребенка.
3. Дополнить ассортимент буфета порционной нарезкой овощей (морковь, сельдерей и т.д.)
4. Продолжить систематически осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания (анкетирование учащихся и родителей, Родительский контроль, внеплановые посещения родителями столовой).

Замечаний со стороны родителей нет.

## Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.03.2024

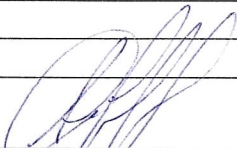
Инициативная группа, проводившая проверку:

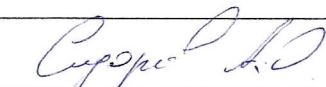
1. Гребенцова Марина Вячеславовна (2 «Л1»)
2. Симонюк Алла Ивановна (2«Л3»)
3. Кузнецова Татьяна Александровна (2 «Л4»)
4. Сидоров Александр Олегович (2 «Л4»)


	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	✓
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	


Замечания, пожелания просим разместить как можно  
раньше на сайте.  
Продублировать меню на другое место,  
чтобы ребенок мог его сфотографировать  
в домашнюю папку своей и друзей  
в интернете

  
(подпись)

  
(ФИО)

  
(подпись)

  
(ФИО)

  
(подпись)

  
(ФИО)



