

**Справка по результатам работы комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся
за май 2024 года в МОБУ «Добринская ООШ им Спиридонова Н.С.»**

Питание в МОБУ «Добринская ООШ им. Спиридонова Н.С.» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

В школе разработаны положения «Об организации питания обучающихся», «О комиссии по отнесению обучающихся к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление бесплатного питания», «О бракеражной комиссии», «О родительском контроле организации и качества питания обучающихся». Изданы приказы «Об организации горячего питания», «Об организации общественного контроля» в 2023-2024 учебном году.

На основании заявлений родителей (законных представителей); сведений отделения Фонда пенсионного и социального страхования РФ по Калининградской области, подтверждающих получение на ребенка (детей) ежемесячного пособия в связи с рождением и воспитанием ребенка; иных документов издаются приказы об организации питания льготных категорий обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется в одну смену, на разных переменах (продолжительностью не менее 20 минут). Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классных руководителей. При входе в столовую размещен информационный стенд «Организация питания».

В результате контрольных мероприятий установлено следующее: охват школьников горячим питанием в мае составил около 96% от общего числа обучающихся. Проведение проверок комиссией (представителями родительской общественности) родительского контроля за организацией горячего питания, осуществлялось согласно плана-графика. В ходе контроля было выявлено: наличие меню на информационных стендах на текущий день (отдельно для младших школьников, отдельно для средних школьников), в котором указываются сведения об объемах блюд и названии кулинарных изделий, меню согласовано директором школы; наличие примерного меню на две недели (отдельно для всех категорий школьников); соответствие внешнего вида обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала при раздаче блюд). Проводится уборка полов, стен, столов и столовых приборов после каждого приема пищи. Раковины для мытья рук чистые, сушилки для рук исправны, мыло в наличии. Накрытие столов проводится не ранее, чем за 10 минут до звонка.

Во время родительского контроля нарушений выявлено не было. Питание предоставляется всем обучающимся школы. Имеется график посещения столовой учащимися и классными руководителями.

Журналы бракеража готовой кулинарной продукции – ведутся. На дни проверок членами бракеражной комиссии в журнале заполнены разрешения на реализацию блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, в стеклянных емкостях, закрытых крышками. Температурный режим в холодильнике поддерживается в соответствии с требованиями.

Блюда приготавливаются по технологическим картам. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся хорошо едят избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании. Информация об услугах по организации питания детей предоставлена на школьном сайте; большинство родителей удовлетворены качеством питания в школе.

Вопросы организации питания были рассмотрены на заседаниях Комиссии по контролю за качеством питания (родительский контроль) и совещаниях при директоре.

Выводы:

1. В целом работа столовых может быть оценена как удовлетворительная.

Ответственный за организацию питания

 /Митрофанова М.А./