

Справка
по итогам проверки родительского контроля в организации питания
обучающихся
МБОУ-ООШ №13 п. Черемухи

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 15 октября 2025 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась директором школы Лазутчиковой Т.В., заместителем директора по УВР Янушок М.Б., представителями родительского комитета Тарасовой С.В., Климентьевой И.А.

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
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является Савельева И.Н. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное

меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ- ООШ №13 п.Черемухи осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

1. Директор школы _____		/Лазутчикова Т.В. /
2. Заместителем директора по УВР _____		/Янушок М.Б. /
3. Ответственный за организацию питания _____		/Савельева И.Н./
4. Представители родительского комитета _____		/Тарасова С.В./
		/Климентьева И.А./