**Отчет о проведении родительского контроля по организации питания детей в МОБУ СОШ №3 /1 – 4 / во II полугодии 2023- 2024 учебного года.**

С 8 по 19 апреля 2024 г. проведена декада родительского контроля по организации питания школьников. Родители осуществляли проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;

- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,

- наличие салфеток, мыла ;

- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;

- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;

- состояние одежды в соответствии с СанПин;

- наличие дневных проб реализуемых блюд;

- наличие ежедневного меню на сайте школы и на информационном стенде.

**В результате проверки установлено:**

Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, санитарное состояние обеденного зала хорошее, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, качество готовой продукции соответствует нормативным требованиям. Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 20 минут. 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. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, используют дезинфицирующие средства. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям. В обеденном зале каждый стол накрыт отдельно для класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1.Предложить родителям, проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании. Классным руководителям проводить беседы о гигиене рук перед едой.

Организатор питания: Демченко Т.И.

За I полугодие учебного года согласно плана-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Было проведено десять родительских контроля, которые были осуществлены членами комиссии родительского контроля за организацией горячего питания Пряхиной Л.И., Ганичевой Л.И., Косенковой А.А..В ходе контроля было выявлено: Столовая и кухня чистые,  имеется контрольное блюдо. Вкусно. Блюда соответстуют органолептической оценке  и степени готовности. Замечаний нет.1