

**Справка по работе родительского контроля  
за организацией горячего питания детей  
с 09.09.2025 по 11.11.2025 года в МОУ «Терновская СШ»**

Организация питания в МОУ «Терновская СШ» реализуется в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней.

На начало учебного года изданы положения «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся», «Об организации питания». Ежемесячно на основании списков издаются приказы об организации питания льготных категорий обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком питания. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Обучающиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель.

При входе в столовую висит информация «Организация и предоставление питания в МОУ «Терновская СШ»:

- информация о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов;
- информация о льготном питании для учеников 5-9 классов;
- стоимость питания;
- здоровое питание – залог здоровья;
- горячие линии по вопросам организации горячего питания; -  
ежедневное меню.

В результате контрольных мероприятий за указанный период условлено следующее.

*Охват горячим питанием* в школе составляет 100% от общего числа обучающихся, что соответствует первому критерию эффективности организации питания в школе.

Ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному цикличному согласованного с Роспотребнадзором меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания. Технологические карты блюд и кулинарных изделий соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20.

За указанный период согласно план-графика осуществлялись проверки родительского контроля. Было проведено 2 проверки родительского контроля, которые были осуществлены всеми желающими родителями в установленном графике порядке.

В ходе контроля родителям (законным представителям) был предложено заполнить чек-листы, в которых отражалась следующая информация:

- Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания
- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены
- Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи
- Спецдежда персонала чистая и опрятная
- Школьная посуда без сколов
- Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления
- Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд
- Рацион меню соответствует заявленному меню
- В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены
- Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные супы и напитки – не выше 14°С)
- Соответствие выхода горячих блюд
- Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления
- Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания

В ходе контроля было выявлено: Столовая чистая, многие родители отметили качество блюд (объем мяса в блюдах, разнообразие супов и др), многим понравилось на вкус. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности.

В конце контроля родители могли внести предложения по коррекции или качеству питания:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Справку составил(а) ответственный по питанию



Гонтарь О.Н.