

Справка о проведении мероприятий по контролю за организацией питания учащихся с участием родительской общественности в 3 четверти 2022 – 2023 учебного года

В соответствии с графиком работы групп общественного контроля за организацией питания в МБОУ «Гимназии им.И.М.Макаренкова» с Ольговка на 2022 – 2023 учебный год в марте 2023года силами инициативной группы родителей учащихся 1б, 2а, 2б, 3б и 4б классов были проведены проверки организации процесса и качества питания учащихся гимназии. В ходе проверки обследовались следующие параметры: - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - объем и вид пищевых отходов после приема пищи; - наличие сертификатов качества поступающей пищевой продукции; - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей. Данные проверок фиксировались в актах по итогам проверки комиссии по осуществлению контроля и координации организации питания учащихся МБОУ « Гимназия им.И.М.Макаренкова» с.Ольговка, заполненных родителями учащихся 1б класса, 4б класса. Также родителями были написаны отзывы с личными впечатлениями от посещения столовой гимназии.

По результатам проверок было выявлено следующее.

Примерное 2-х недельное меню представлено на стенде; ежедневное меню, представленное на стенде, соответствует примерному 2-х недельному меню; набор блюд представлен на раздаче и соответствует дневному меню, утвержденному директором; выход готовых блюд соответствует нормам, представленным в меню. Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное: проведена влажная уборка пола столовой, обработка обеденных столов, стульев. На столах присутствуют хлебницы, емкости для вилок и ложек; столовая посуда в удовлетворительном состоянии (без сколов и трещин), количество тарелок и стаканов достаточное. Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, имеют необходимую санитарную одежду (шапочки, перчатки, маски, фартуки), одежда в удовлетворительном состоянии. Столы были накрыты вовремя, детям не приходилось ждать, но, в то же время, еда не успела остыть. Вкусовые качества блюд удовлетворительные («еда очень вкусная и сытная»). Классные руководители контролировали процесс питания в столовой. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: перед обеденным залом в достаточном количестве стоят дозаторы с мылом. Все дети обработали руки перед приемом пищи.