

Справка по итогам проверки,  
осуществлённой группой родительского контроля по теме  
«**Организация горячего питания детей образовательной организации**»

Сроки проверки: 09.02.2023

Цель проверки: Проверка выполнения санитарных норм при организации горячего питания

Группа в составе:

1. Кузнецова Н.Н. - ответственный за организацию питания
2. Языкова О.В. - представитель Управляющего Совета школы
3. Симоненко И.С. - представитель родительской общественности
4. Фролова И.Ю. - представитель родительской общественности

Проверкой установлено: с учетом возраста учащихся в меню соблюдены (не соблюдены) требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах.

Производство готовых блюд осуществляется (не осуществляется) в соответствии с технологическими требованиями и утверждённым меню. Питание учащихся осуществляется (не осуществляется) в соответствии с нормативными требованиями, соблюдением санитарно-гигиенических норм.

### ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

- 1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? ДА / НЕТ
- 2) Все ли дети моют руки перед едой? ДА / НЕТ
- 3) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? ДА / НЕТ
- 4) Все ли дети едят сидя? ДА / НЕТ
- 5) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? ДА / НЕТ
- 6) Есть ли замечания по чистоте посуды? ~~ДА~~ / НЕТ
- 7) Есть ли замечания по чистоте столов? ДА / НЕТ
- 8) Есть ли замечания к сервировке столов? ДА / НЕТ
- 9) Теплые ли блюда выдаются детям? ДА / НЕТ
- 10) Участвуют ли дети в накрывании на столы? ДА / НЕТ
- 11) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? ДА / НЕТ

**Выводы:** Питание учащихся осуществляется (не осуществляется) в соответствии с нормативными требованиями, соблюдением санитарно-

гигиенических норм приготовления блюд, 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.
2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
  - за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
  - за культурой поведения во время обеда,
  - санитарным состоянием столовой.

Справка составлена



Кузнецова Н.Н

Языкова О.В

Симоненко И.С

Фролова И.Ю.

09.02.2023