

Акт по итогам проверки, осуществлённой группой родительского контроля по теме «Контроль организации профилактических мероприятий, направленных на формирования культуры питания, личной гигиены учащимися»

Сроки проверки: 20.01. 2025 г.

Цель проверки: Контроль организации профилактических мероприятий, направленных на формирования культуры питания, личной гигиены учащимися

Группа в составе:

1. Кузнецова Н.Н. - ответственный за организацию питания
2. Климонтова М.В. - представитель группы родительского контроля
3. Бессонова Н.И. - представитель группы родительского контроля

С целью сохранения и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы, приучения учащихся к правильному питанию в школе решаются следующие задачи

- 1) Обеспечить обучающихся оптимальным питанием, отвечающим возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии
- 2) привить учащимся навыки здорового образа жизни.

За качеством приготовления пищи следят медицинский работник, бракеражная комиссия и созданная в школе группа родительского контроля по контролю за организацией и качеством питания. Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей и учащихся включает в себя проведение родительских собраний с рассмотрением вопросов «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Здоровье вашей семьи»; «Личная гигиена ребенка». В планы воспитательной работы НОО, ООО, СОО включены беседы о необходимости соблюдения режима дня школьника, беседы о здоровом питании, которые проведены в начале учебного года.

Родители осуществляли проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,
- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд.

Члены комиссии ознакомились с документацией по организации питания, отметили хорошие вкусовые качества приготовленных блюд и чистоту обеденного зала.

Замечаний к организации питания нет.

Справка составлена

Кузнецова Н.Н
Климонтова М.В
Бессонова Н.И