

Аналитическая справка
по итогам проведения родительского контроля качества питания в столовой
МОБУ ООШ № 17 им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь
села Гофицкое Лабинского района.

Дата проверки: с 02 сентября 2025 г. по 02 октября 2025 г.

Проверка осуществлялась членами комиссии:

Председатель комиссии: Громов С.М. – директор школы
Саляева Т.В., ответственный за бракераж готовой продукции,
Заздравная Г.И., ответственный по питанию,
Мироненко Н.Ю., член родительского комитета.

Цель проверки: выяснить, устраивает ли родителей (законных представителей) и обучающихся качество питания в школьной столовой, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой и качеством приготовления блюд.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

№ п/п	Пункты мониторинга	Результаты мониторинга
1	Соответствие блюд утвержденного меню	Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием наименования блюд и выхода готового продукта. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
2	Соответствие веса готового блюда	Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда по весу соответствуют установленной норме.
	Качество поставляемой продукции	Качеством поставляемых продуктов удовлетворены. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.
3	Санитарно -техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	Обеденный зал эстетически оформлен, рассчитан на 30 посадочных мест. Столовая оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой,

		в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
4	условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися раздачу готовых блюд;	В школьной столовой имеется две раковины для мытья рук, моющее средство, эл. полотенце; Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи . Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальную выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов незначительный.
5	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;	запрещенные продукты в питании детей не употребляются
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;	Родители и дети удовлетворены качеством и ассортиментом приготовленных блюд.

Всего в школе обучается 38 человек, организация школьного питания осуществляется по классам согласно графика приема пищи, утвержденного директором школы. В режиме учебного дня приемы пищи учащимися предусмотрены в две перемены.

Учащиеся 1-4 классов в количестве 14 человек и учащиеся из многодетных семей 5-9 классов в количестве 11 человек организовано бесплатное горячее питание.

Обучающиеся с ОВЗ получают двухразовое бесплатное питание.

За каждым классом закреплены столы, во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая рабочая обувь). К работе допускаются лица прошедшие

предварительный, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов и приготовлением готовой продукции.

Во время приема пищи включается рециркулятор.

Выводы: По результатам проверки комиссия установила, что организовано горячее питание в школьной столовой на «хорошо».

Претензий и замечаний со стороны комиссии нет.