

**Информация МБОУ «С(К)ОШ»
о результатах родительского контроля
в 2022-2023 учебном году**

Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с комиссией родительского контроля.


В 2022-2023 учебном году проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ «С(К)ОШ» по адресу: ул.20-летия Победы, д.138 проводилась комиссией родительского контроля 1 раз в месяц (с сентября 2022г. по май 2023 года).

В ходе контроля было проверено соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение графика приёма пищи, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Было отмечено, что рацион питания соответствует меню, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами и требованиями к здоровому питанию. Замечаний к организации питания нет. С итогами проверки была ознакомлена администрация школы, протоколы размещены на сайте образовательной организации.

Замечания и предложения были обращены к родителям обучающихся, классным руководителям и зав. производством:

- беседовать с детьми по соблюдению правил личной гигиены
- родителям постоянно проводить дома беседы о полезном правильном питании
- классным руководителям обратить внимание на поведение детей в обеденном зале, на качественное мытье рук
- держат на контроле личную гигиену сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочую обувь).

Социальный педагог



Голосова Е.А.

13.06.2023г.