

Анализ работы родительского контроля организации горячего питания обучающихся МОУ «Старотеризморгская СОШ»

В рамках проекта «Родительский контроль» действует контроль за организацией питания детей в школьной столовой. Родительский контроль осуществляется в соответствии с приказом №383 от 01.09.2020 года. Создана комиссия по осуществлению мероприятий родительского контроля за питанием обучающихся МОУ «Старотеризморгская СОШ», состоящая из родителей (законных представителей) обучающихся и сотрудников школы. Ежемесячно представители родительской общественности наблюдают за питанием в столовой, снимают пробу, дают оценку вкусовым качествам блюд, соответствие их утвержденному меню, оценивают культуру приема пищи, дежурство учителей. Замечания и рекомендации заносятся в журнал. Надеемся, что такой контроль снимет все вопросы по питанию в школьной столовой. Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию – Базиной Е.В., письменно директору школы Автайкиной С.Д.

Родитель имеет право:

- Дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции.
- Задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, представителя администрации МОУ «Старотеризморгская СОШ»
- Сверять соответствие фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте школы.
- Участвовать в контрольном взвешивании блюд.
- Сверять соответствие блюд весу, указанному в меню.
- Сверять соответствие температуры блюд нормам СанПиНа.
- Выяснять вкусовые предпочтения детей, причин неприятия конкретных блюд.

Родитель не имеет права:

- Проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии.
- Отвлекать обучающихся от приема пищи.
- Препятствовать работе работников столовой по необоснованным причинам.
- Находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы.

За 2022 – 2023 уч. года было проведено четырнадцать родительских контроля, которые были осуществлены членами комиссии родительского контроля за организацией горячего питания. В ходе контроля было выявлено, что столовая и кухня чистые, имеется контрольное блюдо, сняты пробы и хранятся в холодильнике три суток. Вкусно. Блюда соответствуют органолептической оценке и степени готовности. Замечаний нет.