Справка
о проведении мероприятий по контролю за организацией питания учащихся с участием родительской общественности в 1 четверти 2023 – 2024 учебного года

В соответствии с графиком работы групп общественного контроля за организацией питания в МБОУ гимназии №19 им. Н.З. Поповичевой г. Липецка на 2023 – 2024 учебный год 25.09.2023 г., 24.10.2023 г. и 25.10.2023 г. силами инициативной группы родителей учащихся 1а, 3б, 4а и 7а классов были проведены проверки организации процесса и качества питания учащихся гимназии.

В ходе проверки обследовались следующие параметры:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества поступающей пищевой продукции;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

Данные проверок фиксировались в оценочных листах по итогам проверки комиссии по осуществлению контроля и координации организации питания учащихся МБОУ гимназии №19 им. Н.З. Поповичевой г. Липецка от 25.09.2023, заполненных родителями учащихся 7а класса, от 24.10.2023 заполненных родителями 1а класса, от 25.10.2023 заполненных родителями 3б и 4а классов. Также родителями были написаны отзывы с личными впечатлениями от посещения столовой гимназии.

10 октября 2023 в гимназии прошёл День дегустации школьного питания, в котором могли принять участие все желающие родители.

По результатам проверок было выявлено следующее.

Примерное 2-х недельное меню представлено на стенде; ежедневное меню, представленное на стенде, соответствует примерному 2-х недельному меню; набор блюд представлен на раздаче и соответствует дневному меню,

утвержденному директором; выход готовых блюд соответствует нормам, представленным в меню.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное: проведена влажная уборка пола столовой, обработка обеденных столов, стульев. На столах присутствуют салфетки, хлебницы, емкости для вилок и ложек; столовая посуда в удовлетворительном состоянии (без сколов и трещин), количество тарелок и стаканов достаточное.

Сотрудники, осуществляющие раздачу готовых блюд, имеют необходимую санитарную одежду (шапочки, перчатки, маски, фартуки), одежда в удовлетворительном состоянии.

Столы были накрыты вовремя, детям не приходилось ждать, но, в то же время, еда не успела остыть. Вкусовые качества блюд удовлетворительные.

Классные руководители контролировали процесс питания в столовой.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы: перед обеденным залом в достаточном количестве стоят дозаторы с мылом. Все дети обработали руки перед приёмом пищи.